

발간등록번호

11-1543000-001810-10

2020

# 외식업체 식재료 구매현황 보고서

식품산업정보분석 전문기관  
한국농촌경제연구원



농림축산식품부

※ 이 책에 실린 내용은 한국농촌경제연구원의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.

※ 이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유롭게 인용할 수 있습니다.

무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.

# 제 출 문

농림축산식품부 장관 귀하

이 보고서를 「2020 외식업체 식재료 구매현황 보고서」의 최종 보고서로 제출합니다.

2021년 01월

연구기관: 한국농촌경제연구원

연구책임자: 이 용 선 (책임연구원)

연구참여자: 황 윤 재 ( 연구 원 )

최 재 현 (연구보조원)

본 보고서는 「2019 외식업체 식재료 구매현황 보고서」를 기초로 하여 작성되었습니다. 조사 보고서의 성격상 분석 방법과 결과에 관한 기술 방식은 전년도 보고서와 상당 부분 유사할 수 있습니다.

# 차 례

---

## 1편: 조사 개요

1. 조사 개요 .....	4
2. 조사 체계 .....	5
3. 조사 방법 .....	23
4. 조사 내용 .....	23
5. 검증 방법 .....	24

## 2편: 사업자 및 사업장 정보 요약

1. 사업자 정보 .....	29
2. 사업장 정보 .....	53

## 3편: 외식업체 식재료 구매현황 조사

1. 식재료 구매 행태 .....	218
2. 식재료 거래 특성 .....	289

## 표 차례

〈표 1-1〉 조사 연혁 .....	4
〈표 1-2〉 2018한국표준산업분류: 음식점 및 주점업 .....	5
〈표 1-3〉 업종별 종사자 규모별 사업체 수 .....	6
〈표 1-4〉 업종별 종사자 규모별 종사자 수 .....	7
〈표 1-5〉 지역별 종사자 규모별 사업체 수 .....	8
〈표 1-6〉 지역별 업종별 사업체 수 .....	9
〈표 1-7〉 업종별 종사자 규모별 평균 영업년수 .....	10
〈표 1-8〉 전국 외식업 사업체 수 및 종사자 수 증감 .....	11
〈표 1-9〉 시도별 외식업 사업체 수 증감 .....	12
〈표 1-10〉 시도별 외식업 종사자 수 증감 .....	13
〈표 1-11〉 층별 목표표본수 .....	15
〈표 1-12〉 층별 최종응답사업체 수 .....	17
〈표 1-13〉 층별 무응답 조정 후 가중치 .....	18
〈표 1-14〉 시도별 사후층화 조정계수 .....	19
〈표 1-15〉 조사 내용 .....	23
〈표 2-1-1〉 사업장 특성별 사업주 연령 분포(전체) .....	30
〈표 2-1-2〉 사업장 특성별 사업주 연령 분포(프랜차이즈) .....	31
〈표 2-1-3〉 사업장 특성별 사업주 연령 분포(비프랜차이즈) .....	32
〈표 2-2-1〉 사업장 특성별 총 외식업 종사기간 분포(전체) .....	34
〈표 2-2-2〉 사업장 특성별 총 외식업 종사기간 분포(프랜차이즈) .....	35
〈표 2-2-3〉 사업장 특성별 총 외식업 종사기간 분포(비프랜차이즈) .....	36
〈표 2-3-1〉 사업장 특성별 현재 업종 종사기간 분포(전체) .....	38
〈표 2-3-2〉 사업장 특성별 현재 업종 종사기간 분포(프랜차이즈) .....	39
〈표 2-3-3〉 사업장 특성별 현재 업종 종사기간 분포(비프랜차이즈) .....	40
〈표 2-4-1〉 사업장 특성별 현 사업장 운영기간 분포(전체) .....	42
〈표 2-4-2〉 사업장 특성별 현 사업장 운영기간 분포(프랜차이즈) .....	43
〈표 2-4-3〉 사업장 특성별 현 사업장 운영기간 분포(비프랜차이즈) .....	44
〈표 2-5-1〉 사업장 특성별 주차 가능 여부(전체) .....	46
〈표 2-5-2〉 사업장 특성별 주차 가능 여부(프랜차이즈) .....	47
〈표 2-5-3〉 사업장 특성별 주차 가능 여부(비프랜차이즈) .....	48
〈표 2-6-1〉 사업장 특성별 사업장 신고면적 분포(전체) .....	50
〈표 2-6-2〉 사업장 특성별 사업장 신고면적 분포(프랜차이즈) .....	51
〈표 2-6-3〉 사업장 특성별 사업장 신고면적 분포(비프랜차이즈) .....	52
〈표 2-7-1〉 사업장 특성별 상권분류 분포(전체) .....	54
〈표 2-7-2〉 사업장 특성별 상권분류 분포(프랜차이즈) .....	55
〈표 2-7-3〉 사업장 특성별 상권분류 분포(비프랜차이즈) .....	56
〈표 2-8-1〉 사업장 특성별 상권구분(전체) .....	58
〈표 2-8-2〉 사업장 특성별 상권구분(프랜차이즈) .....	59
〈표 2-8-3〉 사업장 특성별 상권구분(비프랜차이즈) .....	60
〈표 2-9-1〉 사업장 특성별 음식점 업종 분포(전체) .....	62
〈표 2-9-2〉 사업장 특성별 음식점 업종 분포(프랜차이즈) .....	64
〈표 2-9-3〉 사업장 특성별 음식점 업종 분포(비프랜차이즈) .....	66
〈표 2-10-1〉 사업장 특성별 한식(세분류) 분포(전체) .....	68
〈표 2-10-2〉 사업장 특성별 한식(세분류) 분포(프랜차이즈) .....	69
〈표 2-10-3〉 사업장 특성별 한식(세분류) 분포(비프랜차이즈) .....	69
〈표 2-11-1〉 사업장 특성별 과세종류 분포(전체) .....	71

〈표 2-11-2〉 사업장 특성별 과세종류 분포(프랜차이즈)	72
〈표 2-11-3〉 사업장 특성별 과세종류 분포(비프랜차이즈)	73
〈표 2-12-1〉 사업장 특성별 사업장 임차 여부 분포(전체)	75
〈표 2-12-2〉 사업장 특성별 사업장 임차 여부 분포(프랜차이즈)	76
〈표 2-12-3〉 사업장 특성별 사업장 임차 여부 분포(비프랜차이즈)	77
〈표 2-13-1〉 사업장 특성별 사업장 임대계약 기간 분포(전체)	79
〈표 2-13-2〉 사업장 특성별 사업장 임대계약 기간 분포(프랜차이즈)	80
〈표 2-13-3〉 사업장 특성별 사업장 임대계약 기간 분포(비프랜차이즈)	81
〈표 2-14-1〉 사업장 특성별 사업장 임대조건(전체)	83
〈표 2-14-2〉 사업장 특성별 사업장 임대조건(프랜차이즈)	84
〈표 2-14-3〉 사업장 특성별 사업장 임대조건(비프랜차이즈)	85
〈표 2-15-1〉 사업장 특성별 사업장 임차보증금 분포(전체)	87
〈표 2-15-2〉 사업장 특성별 사업장 임차보증금 분포(프랜차이즈)	88
〈표 2-15-3〉 사업장 특성별 사업장 임차보증금 분포(비프랜차이즈)	89
〈표 2-16-1〉 사업장 특성별 사업장 월세 분포(전체)	91
〈표 2-16-2〉 사업장 특성별 사업장 월세 분포(프랜차이즈)	92
〈표 2-16-3〉 사업장 특성별 사업장 월세 분포(비프랜차이즈)	93
〈표 2-17-1〉 사업장 특성별 사업장 수수료 분포(전체)	95
〈표 2-17-2〉 사업장 특성별 사업장 수수료 분포(프랜차이즈)	96
〈표 2-17-3〉 사업장 특성별 사업장 수수료 분포(비프랜차이즈)	97
〈표 2-18-1〉 사업장 특성별 사업장 임차관리금 분포(전체)	99
〈표 2-18-2〉 사업장 특성별 사업장 임차관리금 분포(프랜차이즈)	100
〈표 2-18-3〉 사업장 특성별 사업장 임차관리금 분포(비프랜차이즈)	101
〈표 2-19-1〉 사업장 특성별 1일 기준 영업시간 분포(전체)	103
〈표 2-19-2〉 사업장 특성별 1일 기준 영업시간 분포(프랜차이즈)	104
〈표 2-19-3〉 사업장 특성별 1일 기준 영업시간 분포(비프랜차이즈)	105
〈표 2-20-1〉 사업장 특성별 한 달 평균 영업일수 분포(전체)	107
〈표 2-20-2〉 사업장 특성별 한 달 평균 영업일수 분포(프랜차이즈)	108
〈표 2-20-3〉 사업장 특성별 한 달 평균 영업일수 분포(비프랜차이즈)	109
〈표 2-21-1〉 사업장 특성별 테이블 수 분포(전체)	111
〈표 2-21-2〉 사업장 특성별 테이블 수 분포(프랜차이즈)	112
〈표 2-21-3〉 사업장 특성별 테이블 수 분포(비프랜차이즈)	113
〈표 2-22-1〉 사업장 특성별 전체 좌석 수 분포(전체)	115
〈표 2-22-2〉 사업장 특성별 전체 좌석 수 분포(프랜차이즈)	116
〈표 2-22-3〉 사업장 특성별 전체 좌석 수 분포(비프랜차이즈)	117
〈표 2-23〉 사업장 특성별 운영형태(전체)	119
〈표 2-24-1〉 사업장 특성별 개업시 인테리어 비용(전체)	121
〈표 2-24-2〉 사업장 특성별 개업시 인테리어 비용(프랜차이즈)	122
〈표 2-24-3〉 사업장 특성별 개업시 인테리어 비용(비프랜차이즈)	123
〈표 2-25-1〉 사업장 특성별 가장 최근 리모델링 비용(전체)	125
〈표 2-25-2〉 사업장 특성별 가장 최근 리모델링 비용(프랜차이즈)	126
〈표 2-25-3〉 사업장 특성별 가장 최근 리모델링 비용(비프랜차이즈)	127
〈표 2-26-1〉 사업장 특성별 리모델링 경과년수(전체)	129
〈표 2-26-2〉 사업장 특성별 리모델링 경과년수(프랜차이즈)	130
〈표 2-26-3〉 사업장 특성별 리모델링 경과년수(비프랜차이즈)	131
〈표 2-27-1〉 사업장 특성별 포스단말기 사용 여부(전체)	133
〈표 2-27-2〉 사업장 특성별 포스단말기 사용 여부(프랜차이즈)	134
〈표 2-27-3〉 사업장 특성별 포스단말기 사용 여부(비프랜차이즈)	135
〈표 2-28-1〉 사업장 특성별 포스단말기 미사용 이유(전체)	137
〈표 2-28-2〉 사업장 특성별 포스단말기 미사용 이유(프랜차이즈)	138

〈표 2-28-3〉 사업장 특성별 포스단말기 미사용 이유(비프랜차이즈) .....	139
〈표 2-29-1〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 사용 여부(전체) .....	141
〈표 2-29-2〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 사용 여부(프랜차이즈) .....	142
〈표 2-29-3〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 사용 여부(비프랜차이즈) .....	143
〈표 2-30-1〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유(전체) .....	145
〈표 2-30-2〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유(프랜차이즈) .....	146
〈표 2-30-3〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유(비프랜차이즈) .....	147
〈표 2-31-1〉 사업장 특성별 서비스 유형 분포(전체) .....	149
〈표 2-31-2〉 사업장 특성별 서비스 유형 분포(프랜차이즈) .....	150
〈표 2-31-3〉 사업장 특성별 서비스 유형 분포(비프랜차이즈) .....	151
〈표 2-32-1〉 사업장 특성별 배달앱 이용 현황(전체) .....	153
〈표 2-32-2〉 사업장 특성별 배달앱 이용 현황(프랜차이즈) .....	154
〈표 2-32-3〉 사업장 특성별 배달앱 이용 현황(비프랜차이즈) .....	155
〈표 2-33-1〉 사업장 특성별 월 평균 배달앱 비용 분포(전체) .....	157
〈표 2-33-2〉 사업장 특성별 월 평균 배달앱 비용 분포(프랜차이즈) .....	158
〈표 2-33-3〉 사업장 특성별 월 평균 배달앱 비용 분포(비프랜차이즈) .....	159
〈표 2-34-1〉 사업장 특성별 배달앱 미사용 이유(전체) .....	161
〈표 2-34-2〉 사업장 특성별 배달앱 미사용 이유(프랜차이즈) .....	162
〈표 2-34-3〉 사업장 특성별 배달앱 미사용 이유(비프랜차이즈) .....	163
〈표 2-35-1〉 사업장 특성별 배달대행 이용 현황(전체) .....	165
〈표 2-35-2〉 사업장 특성별 배달대행 이용 현황(프랜차이즈) .....	166
〈표 2-35-3〉 사업장 특성별 배달대행 이용 현황(비프랜차이즈) .....	167
〈표 2-36-1〉 사업장 특성별 월 평균 배달대행 비용 분포(전체) .....	169
〈표 2-36-2〉 사업장 특성별 월 평균 배달대행 비용 분포(프랜차이즈) .....	170
〈표 2-36-3〉 사업장 특성별 월 평균 배달대행 비용 분포(비프랜차이즈) .....	171
〈표 2-37-1〉 사업장 특성별 배달대행 미사용 이유(전체) .....	173
〈표 2-37-2〉 사업장 특성별 배달대행 미사용 이유(프랜차이즈) .....	174
〈표 2-37-3〉 사업장 특성별 배달대행 미사용 이유(비프랜차이즈) .....	175
〈표 2-38-1〉 사업장 특성별 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중 분포(전체) .....	177
〈표 2-38-2〉 사업장 특성별 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중 분포(프랜차이즈) .....	178
〈표 2-38-3〉 사업장 특성별 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중 분포(비프랜차이즈) .....	179
〈표 2-39-1〉 사업장 특성별 주요 고객 연령대 분포(전체) .....	181
〈표 2-39-2〉 사업장 특성별 주요 고객 연령대 분포(프랜차이즈) .....	182
〈표 2-39-3〉 사업장 특성별 주요 고객 연령대 분포(비프랜차이즈) .....	183
〈표 2-40-1〉 사업장 특성별 주요 고객 성별 분포(전체) .....	185
〈표 2-40-2〉 사업장 특성별 주요 고객 성별 분포(프랜차이즈) .....	186
〈표 2-40-3〉 사업장 특성별 주요 고객 성별 분포(비프랜차이즈) .....	187
〈표 2-41-1〉 사업장 특성별 주요 유입 고객 분포(전체) .....	189
〈표 2-41-2〉 사업장 특성별 주요 유입 고객 분포(프랜차이즈) .....	190
〈표 2-41-3〉 사업장 특성별 주요 유입 고객 분포(비프랜차이즈) .....	191
〈표 2-42-1〉 대표메뉴별 평균 금액 - 한식/중식/일식 음식점업 .....	192
〈표 2-42-2〉 대표메뉴별 평균 금액 - 서양식/기타 외국식 음식점업 .....	193
〈표 2-42-3〉 대표메뉴별 평균 금액 - 기관 구내식당업/출장 및 이동 음식 서비스업 .....	193
〈표 2-42-4〉 대표메뉴별 평균 금액 - 제과점업/피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업/치킨전문점 .....	193
〈표 2-42-5〉 대표메뉴별 평균 금액 - 김밥 및 기타 간이 음식점업/간이 음식 포장판매 전문점 .....	194
〈표 2-42-6〉 대표메뉴별 평균 금액 - 일반 유흥 주점업/무도 유흥 주점업 .....	194
〈표 2-42-7〉 대표메뉴별 평균 금액 - 생맥주 전문점/기타 주점업 .....	195
〈표 2-42-8〉 대표메뉴별 평균 금액 - 커피전문점/기타 비알콜 음료점업 .....	195
〈표 2-43-1〉 사업장 특성별 가업승계 여부(전체) .....	197
〈표 2-43-2〉 사업장 특성별 가업승계 여부(프랜차이즈) .....	198



〈표 2-43-3〉 사업장 특성별 가업승계 여부(비프랜차이즈) .....	199
〈표 2-44-1〉 사업장 특성별 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부(전체) .....	201
〈표 2-44-2〉 사업장 특성별 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부(프랜차이즈) .....	202
〈표 2-44-3〉 사업장 특성별 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부(비프랜차이즈) .....	203
〈표 3-1〉 품목별 식재료 구매 행태 - 대분류 .....	218
〈표 3-2〉 품목별 식재료 구매 행태 - 세분류 .....	219
〈표 3-3〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 축산물류 .....	227
〈표 3-4〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 곡류/곡류가공품 .....	230
〈표 3-5〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 수산물류 .....	232
〈표 3-6〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 채소류 .....	234
〈표 3-7〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 과일류 .....	239
〈표 3-8〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 장류 및 가공식품 .....	241
〈표 3-9〉 구매처를 주로 이용하는 이유_1+2순위(중복응답) .....	246
〈표 3-10〉 규모별 식재료 구매 행태 .....	249
〈표 3-11〉 상권별 식재료 구매 행태 .....	256
〈표 3-12〉 업종(중분류)별 식재료 구매 행태 .....	265
〈표 3-13〉 일반음식점 업종별 식재료 구매 행태 .....	270
〈표 3-14〉 한식 세분류별 식재료 구매 행태 .....	275
〈표 3-15〉 운영형태별 식재료 구매 행태 .....	279
〈표 3-16〉 연매출 규모별 식재료 구매 행태 .....	283
〈표 3-17〉 전처리 식재료 구매 이유_1+2순위(중복응답) .....	287
〈표 3-18〉 업종/한식 세분류/품목/지역/매출액별 국내산 비중 분포 .....	289
〈표 3-19〉 업종별/품목별 국내산 식재료 사용 비중 .....	291
〈표 3-20〉 한식 세분류별 국내산 식재료 사용 비중 .....	292
〈표 3-21〉 국내산 원재료 사용 이유_1+2순위(중복응답) .....	294
〈표 3-22〉 수입산 국가_1+2순위(중복응답) .....	296
〈표 3-23〉 수입 원재료 사용 이유_1+2순위(중복응답) .....	298
〈표 3-24〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 결제 방법별 비중 .....	300
〈표 3-25〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 결제 주기 분포 .....	302
〈표 3-26〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 결제 수단별 비중 .....	304
〈표 3-27〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 구매 시 고려 기준_1+2순위 (중복응답) .....	306
〈표 3-28〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 가격정보 획득방법 분포 (중복응답) .....	308
〈표 3-29〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 원산지 확인 여부 .....	310
〈표 3-30〉 식재료 취급 품목 가이드 .....	311

## 그림 차례

〈그림 2-1〉 사업주 연령별 분포 .....	29
〈그림 2-2〉 총 외식업 종사기간 분포 .....	33
〈그림 2-3〉 현재 업종 종사기간 분포 .....	37
〈그림 2-4〉 현 사업장 운영기간 분포 .....	41
〈그림 2-5〉 주차 가능 여부 .....	45
〈그림 2-6〉 사업장 신고면적 분포 .....	49
〈그림 2-7〉 상권분류 분포 .....	53
〈그림 2-8〉 사업장 상권구분 .....	57
〈그림 2-9〉 음식점 업종 분포 .....	61
〈그림 2-10〉 음식점 업종 - 한식 분포 .....	68
〈그림 2-11〉 과세종류 .....	70
〈그림 2-12〉 사업장 임차 여부 .....	74
〈그림 2-13〉 사업장 임대계약 기간 분포 .....	78
〈그림 2-14〉 사업장 임대조건 .....	82
〈그림 2-15〉 사업장 임차보증금 분포 .....	86
〈그림 2-16〉 사업장 월세 분포 .....	90
〈그림 2-17〉 사업장 수수료 분포 .....	94
〈그림 2-18〉 사업장 임차관리금 분포 .....	98
〈그림 2-19〉 1일 기준 영업시간 분포 .....	102
〈그림 2-20〉 한 달 평균 영업일수 분포 .....	106
〈그림 2-21〉 테이블 수 분포 .....	110
〈그림 2-22〉 전체 좌석 수 분포 .....	114
〈그림 2-23〉 운영형태 분포 .....	118
〈그림 2-24〉 개업시 인테리어 비용 분포 .....	120
〈그림 2-25〉 가장 최근 리모델링 비용 분포 .....	124
〈그림 2-26〉 리모델링 경과년수 분포 .....	128
〈그림 2-27〉 포스단말기 사용 여부 분포 .....	132
〈그림 2-28〉 포스단말기 미사용 이유 .....	136
〈그림 2-29〉 무인 주문기(키오스크) 사용 여부 분포 .....	140
〈그림 2-30〉 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유 .....	144
〈그림 2-31〉 서비스 유형 분포 .....	148
〈그림 2-32〉 배달앱 이용 현황 .....	152
〈그림 2-33〉 월 평균 배달앱 비용 분포 .....	156
〈그림 2-34〉 배달앱 미사용 이유 .....	160
〈그림 2-35〉 배달대행 이용 현황 .....	164
〈그림 2-36〉 월 평균 배달대행 비용 분포 .....	168
〈그림 2-37〉 배달대행 미사용 이유 .....	172
〈그림 2-38〉 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중 분포 .....	176
〈그림 2-39〉 주요 고객 연령 분포 .....	180
〈그림 2-40〉 주요 고객 성별 분포 .....	184
〈그림 2-41〉 주요 유입 고객 분포 .....	188
〈그림 2-42〉 가업승계 여부 분포 .....	196
〈그림 2-43〉 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부 .....	200
〈그림 3-1〉 품목별 식재료 구매 행태 - 축산물류 .....	220
〈그림 3-2〉 품목별 식재료 구매 행태 - 곡류/곡류가공품 .....	220
〈그림 3-3〉 품목별 식재료 구매 행태 - 수산물류 .....	221

<그림 3-4> 품목별 식재료 구매 형태 - 채소류 .....	221
<그림 3-5> 품목별 식재료 구매 형태 - 과일류 .....	222
<그림 3-6> 품목별 식재료 구매 형태 - 장류 및 가공식품 .....	222
<그림 3-7> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 쇠고기 .....	228
<그림 3-8> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 돼지고기 .....	228
<그림 3-9> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 닭고기 .....	229
<그림 3-10> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 계란 .....	229
<그림 3-11> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 쌀 .....	231
<그림 3-12> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 밀가루 .....	231
<그림 3-13> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 오징어 .....	233
<그림 3-14> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 멸치 .....	233
<그림 3-15> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 마늘 .....	235
<그림 3-16> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 양파 .....	235
<그림 3-17> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 파(대파) .....	236
<그림 3-18> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 고추 .....	236
<그림 3-19> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 무 .....	237
<그림 3-20> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 배추 .....	237
<그림 3-21> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 당근 .....	238
<그림 3-22> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 감자 .....	238
<그림 3-23> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 사과 .....	240
<그림 3-24> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 배 .....	240
<그림 3-25> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 고추장 .....	242
<그림 3-26> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 된장 .....	242
<그림 3-27> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 간장 .....	243
<그림 3-28> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 김치 .....	243
<그림 3-29> 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 고춧가루 .....	244
<그림 3-30> 구매처를 주로 이용하는 이유_1+2순위(중복응답) .....	245
<그림 3-31> 규모별 식재료 구매 형태 - 30m <sup>2</sup> 미만 .....	250
<그림 3-32> 규모별 식재료 구매 형태 - 30m <sup>2</sup> ~50m <sup>2</sup> 미만 .....	250
<그림 3-33> 규모별 식재료 구매 형태 - 50m <sup>2</sup> ~100m <sup>2</sup> 미만 .....	251
<그림 3-34> 규모별 식재료 구매 형태 - 100m <sup>2</sup> ~300m <sup>2</sup> 미만 .....	251
<그림 3-35> 규모별 식재료 구매 형태 - 300m <sup>2</sup> 이상 .....	252
<그림 3-36> 상권별 식재료 구매 형태 - 고밀도 주거지 .....	257
<그림 3-37> 상권별 식재료 구매 형태 - 저밀도 주거지 .....	257
<그림 3-38> 상권별 식재료 구매 형태 - 대학 및 학원가 .....	258
<그림 3-39> 상권별 식재료 구매 형태 - 역세권 .....	258
<그림 3-40> 상권별 식재료 구매 형태 - 오피스 .....	259
<그림 3-41> 상권별 식재료 구매 형태 - 유흥상업지 .....	259
<그림 3-42> 상권별 식재료 구매 형태 - 일반상업지 .....	260
<그림 3-43> 상권별 식재료 구매 형태 - 재래시장 .....	260
<그림 3-44> 상권별 식재료 구매 형태 - 기타 .....	261
<그림 3-45> 업종 중분류별 식재료 구매 형태 - 일반음식점업 .....	266
<그림 3-46> 업종 중분류별 식재료 구매 형태 - 기관구내식당업 .....	266
<그림 3-47> 업종 중분류별 식재료 구매 형태 - 출장 및 이동음식업 .....	267
<그림 3-48> 업종 중분류별 식재료 구매 형태 - 기타 음식점업 .....	267
<그림 3-49> 업종 중분류별 식재료 구매 형태 - 주점업 .....	268
<그림 3-50> 업종 중분류별 식재료 구매 형태 - 비알콜 음료점업 .....	268
<그림 3-51> 일반음식점 업종별 식재료 구매 형태 - 한식 .....	271
<그림 3-52> 일반음식점 업종별 식재료 구매 형태 - 중식 .....	271
<그림 3-53> 일반음식점 업종별 식재료 구매 형태 - 일식 .....	272

〈그림 3-54〉 일반음식점 업종별 식재료 구매 형태 - 서양식 .....	272
〈그림 3-55〉 일반음식점 업종별 식재료 구매 형태 - 기타 외국식 .....	273
〈그림 3-56〉 한식 세분류별 식재료 구매 형태 - 한식 일반 .....	276
〈그림 3-57〉 한식 세분류별 식재료 구매 형태 - 한식 면류 .....	276
〈그림 3-58〉 한식 세분류별 식재료 구매 형태 - 한식 육류 .....	277
〈그림 3-59〉 한식 세분류별 식재료 구매 형태 - 한식 해산물류 .....	277
〈그림 3-60〉 운영형태별 식재료 구매 형태 - 독립운영 .....	280
〈그림 3-61〉 운영형태별 식재료 구매 형태 - 프랜차이즈 .....	280
〈그림 3-62〉 연매출 규모별 식재료 구매 형태 - 5천만 원 미만 .....	284
〈그림 3-63〉 연매출 규모별 식재료 구매 형태 - 5천만 원~1억 원 미만 .....	284
〈그림 3-64〉 연매출 규모별 식재료 구매 형태 - 1억 원~5억 원 미만 .....	285
〈그림 3-65〉 연매출 규모별 식재료 구매 형태 - 5억 원 이상 .....	285
〈그림 3-66〉 전처리 식재료 구매 이유_1+2순위(중복응답) .....	286
〈그림 3-67〉 세부 품목별 국내산 비중 분포 .....	288
〈그림 3-68〉 국내산 원재료 사용 이유_1+2순위(중복응답) .....	293
〈그림 3-69〉 수입산 국가_1+2순위(중복응답) .....	295
〈그림 3-70〉 수입 원재료 사용 이유_1+2순위(중복응답) .....	297
〈그림 3-71〉 식재료 결제 방법 .....	299
〈그림 3-72〉 외상거래 시 결제 주기 분포 .....	301
〈그림 3-73〉 식재료 결제 수단별 비중 .....	303
〈그림 3-74〉 식재료 구매 시 고려 기준(1+2순위) .....	305
〈그림 3-75〉 식재료 가격 정보 획득 방법 분포 .....	307
〈그림 3-76〉 식재료 원산지 확인 여부 .....	309



# 1편: 조사 개요

1. 조사 개요
2. 조사 체계
3. 조사 방법
4. 조사 내용
5. 검증 방법



## 1편: 조사개요 요약

조사 대상	전국 외식업체 사업주 및 실제 운영자 (경우에 따라 매니저 및 유사 업무 담당자 진행)
조사 지역	- 전국 17개 시도 (세종시 포함) - 분석 시 6개 권역으로 구분함
조사 규모	전국 3,008개 외식업체
통계 승인	- 「외식업경영실태조사」 통계작성 승인: 2018년 6월 28일 - 「외식업경영실태조사」 통계작성변경승인: 2020년 7월 23일
표본 설계	모집단: 2018년 기준 전국사업체 조사의 제10차 한국표준산업분류 기준 “음식점업 및 주점업(56)”에 해당하는 708,628개 사업체 표본배분: 조사 모집단의 업종별 및 종사자 규모별로 층화, 지역별 내적 층화 실시 무응답 등에 대한 가중치 조정 실시
조사 방법	전문면접원 투입을 통한 면대면조사(Face to Face Interview)
조사 내용	- 외식업체 사업자: 업소명, 사업주 연령, 사업년수, 사업장 신고면적 등 - 사업장 정보: 상권분류, 업종, 영업시간, 영업일수, 주요 고객 특성 등 - 사업장 영업정보: 매출액, 영업비용, 객단가, 방문고객수, 근로자수 등 - 식재료 구입 및 구입처: 구입처, 구매빈도, 월평균 구매액, 국산 비중 등 - 식재료 거래 방법 및 정보 관련: 결제 수단별 비중, 원산지 확인여부 등
분석 방법	통계 패키지(SPSS ver 20.0)를 활용한 자료분석(빈도 및 교차분석) 절차를 거쳐 통계량을 산출하였으며, 이 과정에서 모집단 기준 지역, 업종, 근로자 수 규모에 따른 가중치를 적용함
조사 기간	- 조사기간: 2020. 9. 7. ~ 2020. 11. 27. (약 4개월) - 응답값 시점 기준 · 사업자 및 사업장 정보: 2020년 9월 기준 · 사업장 영업정보(경영실태, 영업사항): 2019년 1월~12월
조사 기관	(주)코리아데이터네트워크

## 1. 조사 개요

### 1-1. 조사 배경 및 목적

- 국내 외식산업은 그 양적 규모에 비해 질적 수준을 대변하는 정보인프라는 매우 부족하여 상대적으로 타 산업에 비해 비효율성이 크게 나타나고 있음.
- 외식산업의 비효율적인 투자와 사업 실패를 최소화하기 위하여 외식산업 이해관계자에게 실질적이고 시의적절한 외식산업의 경영성과 정보가 필요함.
- 본 조사는 외식업체의 세부적인 경영실태 조사를 통해 외식업체의 경영개선을 위한 정책 사업을 개발하고 주기적인 정보 제공을 통해 외식업의 무분별한 진입을 방지하고 경영개선을 유도하는 것을 목적으로 함.
  - 정보 부재로 인한 비효율적인 투자와 사업실패 증가, 소자본 창업에 따른 경쟁 심화 및 생산성 저하 등 사회적 비용을 최소화하고자 함.
- 또한, 외식산업 이해관계자에게 경영성과 정보를 제공하여 효율적인 의사결정을 지원하고 외식산업과 농업의 연계발전을 도모하는 데 그 목적이 있음.

### 1-2. 조사 연혁

- 「외식업 경영실태 조사」는 2015년부터 조사되어 올해로 6번째 조사를 맞이함.
- 한국농수산식품유통공사(aT)에서 「2015년 외식업체 경영실태조사」라는 이름으로 조사가 수행되었으며, 2016년부터는 식품산업정보분석 전문기관(한국농촌경제연구원) 사업의 일환으로 외식업 경영실태 조사를 매년 한국농촌경제연구원에서 수행해 옴.

〈표 1-1〉 조사 연혁

연도	조사명	수행기관
2015년	2015 외식업체 경영실태조사	한국농수산식품유통공사(aT)
2016년	2016 외식업 경영실태 조사	한국농촌경제연구원(KREI)
2017년	2017 외식업 경영실태 조사	한국농촌경제연구원(KREI)
2018년	2018 외식업 경영실태 조사	한국농촌경제연구원(KREI)
2019년	2019 외식업 경영실태 조사	한국농촌경제연구원(KREI)
2020년	2020 외식업 경영실태 조사	한국농촌경제연구원(KREI)



## 2. 조사 체계

### 2-1. 표본설계

#### 1) 모집단 자료 (2018년 기준 전국사업체조사)

- 제10차 한국표준산업분류 기준 “음식점업 및 주점업(56)”에 해당하는 모든 사업체를 대상으로 함.
- 2020년 6월 기준, 가장 최근 공표된 통계청 「2018년 기준 전국사업체조사」에 “음식점업 및 주점업(56)”으로 등록되어 있는 모집단 명부 활용. 승인통계에 제공되는 통계청 명부서비스를 이용함.

〈표 1-2〉 2018한국표준산업분류: 음식점 및 주점업

대분류	중분류	소분류	세분류 <sup>1)</sup>	세세분류
숙박 및 음식점업	음식점 및 주점업 (56)	음식점업 (561)	한식 음식점업 (5611)	한식 일반 음식점업 (56111)
				한식 면요리 전문점 (56112)
				한식 육류요리 전문점 (56113)
				한식 해산물요리 전문점 (56114)
			외국식 음식점업 (5612)	중식 음식점업 (56121)
				일식 음식점업 (56122)
				서양식 음식점업 (56123)
				기타 외국식 음식점업 (56129)
			기관 구내식당업 (5613)	기관 구내식당업 (56130)
			출장 및 이동 음식점업 (5614)	출장 음식 서비스업 (56141)
		이동 음식점업 (56142) <sup>2)</sup>		
		기타 간이 음식점업 (5619)	제과점업 (56191)	
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업 (56192)	
			치킨전문점 (56193)	
			김밥 및 기타 간이 음식점업 (56194)	
			간이 음식 포장판매 전문점 (56199)	
			기타 주점업 (56219)	
		주점 및 비알코올 음료점업 (562)	주점업 (5621)	일반 유흥주점업 (56211)
				무도 유흥주점업 (56212)
				생맥주 전문점 (56213)
비알코올 음료점업 (5622)	커피전문점 (56221)			
	기타 비알코올 음료점업 (56229)			

1) 2016한국표준산업분류와의 비교  
 - 세분류에서, “일반음식점업”이 “한식 음식점업”과 “외국식 음식점업”으로 세분됨.  
 - 세세분류에서, “한식 일반 음식점업”이 “한식 일반 음식점업”, “한식 면요리 전문점”, “한식 육류요리 전문점”, “한식 해산물 요리 전문점”으로 세분됨.  
 - 세세분류에서, “분식 및 김밥전문점”과 “그 외 기타 음식점업”이 삭제되고, “김밥 및 기타 간이 음식점업”과 “간이 음식 포장판매 전문점”이 추가됨.  
 - 세세분류에 “생맥주 전문점”이 추가됨.  
 - 세세분류에서, “비알코올 음료점업”이 “커피전문점”과 “기타 비알코올 음료점업”으로 세분됨.

2) 2018한국표준산업분류에는 항목이 존재하지만, 2018전국사업체 조사에서 본 항목으로 집계된 업체는 없음. 즉, 빈도수가 0임.

## 2) 모집단 분석

- 전체 708,628개의 사업체 중, 업종별로는 한식 일반 음식점업이 가장 많고(26.6%), 다음으로 기타 주점업(11.3%), 한식 육류요리 전문점(10.3%), 그리고 커피전문점(9.3%)이 큰 비중을 보여줌(〈표 1-3〉 참조).
- 종사자 규모별로는 1인 사업체 27.2%, 2인 사업체 31.1% 등으로, 종사자가 1인 이상 4인 이하의 사업체들이 전체 외식사업체의 85.2%를 차지함.

〈표 1-3〉 업종별 종사자 규모별 사업체 수

(단위 : 개)

구분	1인	2인	3~4인	5~9인	10~49인	50인 이상	계	비 중
한식 일반	48,892	60,901	54,549	20,435	3,706	82	188,565	26.6%
한식 면요리	5,386	7,287	6,496	2,519	333	3	22,024	3.1%
한식 육류요리	9,871	23,060	25,891	11,629	2,392	35	72,878	10.3%
한식 해산물요리	4,082	10,700	11,148	3,680	479	2	30,091	4.2%
중식 음식점업	1,332	8,163	9,326	4,707	1,013	5	24,546	3.5%
일식 음식점업	1,349	3,244	4,883	2,976	939	9	13,400	1.9%
서양식 음식점업	1,950	2,985	3,503	2,563	1,469	118	12,588	1.8%
기타 외국식 음식점업	476	1,108	1,550	1,090	271	2	4,497	0.6%
기관 구내식당업	1,233	1,726	3,811	3,115	1,328	92	11,305	1.6%
출장 음식 서비스업	65	87	191	94	24	-	461	0.1%
제과점업	3,909	4,848	5,130	4,360	1,128	14	19,389	2.7%
피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	3,807	5,874	3,867	2,942	2,434	86	19,010	2.7%
치킨전문점	7,799	18,100	8,431	2,209	252	-	36,791	5.2%
김밥 및 기타 간이 음식점업	15,023	13,558	9,786	4,306	538	1	43,212	6.1%
간이 음식 포장판매 전문점	2,993	2,568	1,308	372	129	18	7,388	1.0%
일반 유흥주점업	10,097	9,435	7,975	2,117	277	3	29,904	4.2%
무도 유흥주점업	626	553	436	102	121	16	1,854	0.3%
생맥주 전문점	2,478	2,452	1,959	573	58	-	7,520	1.1%
기타 주점업	37,740	23,617	14,052	3,914	438	-	79,761	11.3%
커피전문점	24,321	15,904	13,802	9,561	2,638	5	66,231	9.3%
기타 비알코올 음료점업	9,236	4,068	2,593	1,106	209	1	17,213	2.4%
계	192,665	220,238	190,687	84,370	20,176	492	708,628	
비 중	27.2%	31.1%	26.9%	11.9%	2.8%	0.1%		

- 전국의 “음식점업 및 주점업” 종사자는 총 2,137,523명이며, 이 중 “한식 일반 음식점업” 종사자가 전체의 25.3%를 차지하여 가장 많고, 다음으로 “한식 육류요리 전문점”의 종사자가 11.8%를 차지하고 있음(〈표 1-4〉 참조).

〈표 1-4〉 업종별 종사자 규모별 종사자 수

(단위 : 명)

구분	1인	2인	3~4인	5~9인	10~49인	50인 이상	계	비 중
한식 일반	48,892	121,802	182,280	123,950	55,903	6,937	539,764	25.3%
한식 면요리	5,386	14,574	21,714	15,199	4,440	179	61,492	2.9%
한식 육류요리	9,871	46,120	87,258	71,648	34,437	2,497	251,831	11.8%
한식 해산물요리	4,082	21,400	37,233	22,231	6,430	100	91,476	4.3%
중식 음식점업	1,332	16,326	31,588	29,141	13,645	302	92,334	4.3%
일식 음식점업	1,349	6,488	16,657	18,613	14,956	547	58,610	2.7%
서양식 음식점업	1,950	5,970	11,910	16,499	26,564	7,768	70,661	3.3%
기타 외국식 음식점업	476	2,216	5,261	6,839	3,554	120	18,466	0.9%
기관 구내식당업	1,233	3,452	13,234	19,386	23,124	11,770	72,199	3.4%
출장 음식 서비스업	65	174	659	643	390	-	1,931	0.1%
제과점업	3,909	9,696	17,663	27,513	16,091	1,114	75,986	3.6%
피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	3,807	11,748	13,041	19,200	43,497	5,021	96,314	4.5%
치킨전문점	7,799	36,200	27,796	13,189	3,346	-	88,330	4.1%
김밥 및 기타 간이 음식점업	15,023	27,116	32,840	26,078	6,854	64	107,975	5.1%
간이 음식 포장판매 전문점	2,993	5,136	4,317	2,240	3,258	1,253	19,197	0.9%
일반 유흥주점업	10,097	18,870	26,463	12,680	3,867	396	72,373	3.4%
무도 유흥주점업	626	1,106	1,461	636	2,595	1,056	7,480	0.3%
생맥주 전문점	2,478	4,904	6,496	3,377	721	-	17,976	0.8%
기타 주점업	37,740	47,234	46,282	23,602	5,553	-	160,411	7.5%
커피전문점	24,321	31,808	46,615	60,907	33,046	391	197,088	9.2%
기타 비알코올 음료점업	9,236	8,136	8,687	6,762	2,749	59	35,629	1.7%
계	192,665	440,476	639,455	520,333	305,020	39,574	2,137,523	
비 중	9.0%	20.6%	29.9%	24.3%	14.3%	1.9%		

- 한편, 지역별로 사업체 규모를 비교하면, 경기도에 전체 외식업 사업체의 20.6%인 146,005개 업체가 있으며, 다음으로 서울에 17.5%인 123,709개 업체가 있으며, 세종시에는 전체의 0.5%인 3,361개 업체가 있는 것으로 파악됨(〈표 1-5〉 참조).

〈표 1-5〉 지역별 종사자 규모별 사업체 수

(단위 : 개)

구분	1인	2인	3~4인	5~9인	10~49인	50인 이상	계
서울	28,597	31,731	35,424	21,121	6,672	164	123,709
부산	13,218	16,055	13,548	5,643	1,467	58	49,989
대구	9,749	11,185	8,718	3,711	845	16	34,224
인천	9,261	10,256	8,858	4,182	1,086	25	33,668
광주	4,532	5,991	5,657	2,535	495	9	19,219
대전	5,180	6,482	5,562	2,620	584	17	20,445
울산	5,926	5,581	4,371	1,740	309	14	17,941
세종	758	985	989	526	103	-	3,361
경기	32,986	44,017	42,987	20,981	4,932	102	146,005
강원	10,519	10,665	7,505	2,533	464	6	31,692
충북	8,049	8,705	6,504	2,209	406	12	25,885
충남	9,420	11,592	8,383	2,976	515	21	32,907
전북	7,042	8,160	6,929	2,617	421	3	25,172
전남	9,272	9,655	7,396	2,176	297	6	28,802
경북	16,242	15,599	9,939	2,908	527	13	45,228
경남	18,276	19,266	13,575	4,067	718	19	55,921
제주	3,638	4,313	4,342	1,825	335	7	14,460
계	192,665	220,238	190,687	84,370	20,176	492	708,628

- 지역별 업종별 사업체 규모를 분석한 결과, 39,253개(20.8%)의 “한식 일반 음식점”들이 경기도에 있으며, 다음으로 서울에 28,945개(15.4%) 한식 일반 음식점들이 있는 것으로 파악됨(〈표 1-6〉 참조).
  - “중식 음식점업”의 경우 경기도에 21.1%인 5,168개 업체가 있으며, 다음으로 서울에 18.5%로 4,534개 업체가 있는 것으로 파악됨.
  - “일식 음식점업”, “서양식 음식점업” 및 “기타 외국식 음식점업”의 경우 서울의 비중이 가장 높아 각 33.8%, 28.6%, 32.3%로 나타났고, 경기도는 각 22.0%, 18.78%, 28.7%로 파악됨.

〈표 1-6〉 지역별 업종별 사업체 수

(단위 : 개)

	한식 일반	한식 면요리	한식 육류	한식 해산물	중식	일식	서양식	기타 외국식	기관 구내 식당업	출장 음식 서비스	제과점 업
서울	28,945	3,652	10,836	3,537	4,534	4,535	3,601	1,453	1,291	74	4,171
부산	11,473	1,620	4,626	2,951	1,755	949	778	233	780	6	1,240
대구	8,418	1,267	3,021	1,186	1,245	585	672	170	584	59	1,042
인천	8,433	995	2,918	1,597	1,167	613	448	215	849	30	912
광주	4,571	300	2,089	727	499	298	314	97	308	20	549
대전	5,309	853	2,309	656	567	415	353	102	275	27	546
울산	4,414	559	2,166	933	563	233	283	65	324	14	396
세종	1,015	103	332	99	138	64	75	30	76	-	122
경기	39,253	4,278	15,275	4,817	5,168	2,945	2,357	1,291	2,754	91	4,539
강원	9,567	1,463	3,758	1,784	1,035	292	478	60	273	20	623
충북	8,131	952	3,073	780	948	290	332	109	541	38	606
충남	10,570	1,083	3,395	1,542	1,273	365	450	144	667	35	752
전북	7,508	712	2,489	1,109	1,007	317	416	86	365	4	640
전남	8,901	452	3,066	1,777	862	267	321	58	345	10	612
경북	13,226	1,554	5,336	2,175	1,656	401	571	109	734	16	1,014
경남	15,040	1,695	6,530	3,648	1,755	584	770	220	1,039	3	1,234
제주	3,791	486	1,659	773	374	247	369	55	100	14	391
계	188,565	22,024	72,878	30,091	24,546	13,400	12,588	4,497	11,305	461	19,389

〈표 1-6〉 지역별 업종별 사업체 수 (계속)

(단위 : 개)

	피자/ 햄버거	치킨전 문점	김밥/ 간이 음식	간이 음식 포장	일반 유흥 주점업	무도 유흥 주점업	생맥주 전문점	기타 주점업	커피 전문점	기타 비알콜 음료점	계
서울	4,032	5,067	8,613	1,416	3,702	224	1,934	14,201	15,056	2,835	123,709
부산	1,232	2,702	3,368	524	3,176	58	624	6,809	4,190	895	49,989
대구	860	1,895	2,310	414	1,354	95	258	4,809	3,314	666	34,224
인천	1,004	1,826	2,347	428	1,223	83	327	4,192	3,238	823	33,668
광주	605	1,056	1,140	213	782	86	253	2,760	2,254	298	19,219
대전	639	1,296	1,373	160	409	36	182	2,129	2,416	393	20,445
울산	471	1,069	1,022	172	1,207	74	110	2,050	1,364	452	17,941
세종	115	217	196	23	60	-	31	239	356	70	3,361
경기	4,376	8,295	9,166	1,340	5,342	428	2,147	14,689	14,672	2,782	146,005
강원	673	1,511	1,470	528	1,277	98	163	3,365	2,381	873	31,692
충북	591	1,402	1,490	303	775	59	304	2,539	1,862	760	25,885
충남	777	1,839	1,902	295	1,125	76	264	3,088	2,269	996	32,907
전북	583	1,330	1,361	283	889	91	182	2,777	2,274	749	25,172
전남	596	1,298	1,416	188	1,481	158	158	4,010	1,994	832	28,802
경북	929	2,481	2,383	468	1,895	129	194	4,793	3,196	1,968	45,228
경남	1,222	2,977	2,986	464	3,975	154	328	5,931	3,980	1,386	55,921
제주	305	530	669	169	1,232	5	61	1,380	1,415	435	14,460
계	19,010	36,791	43,212	7,388	29,904	1,854	7,520	79,761	66,231	17,213	708,628

- <표 1-8>은 2018년 말 기준으로 영업 중인 외식업체들의 평균 영업년수를 나타내며, 전국 평균 영업년수는 5.3년으로 계산됨.<sup>3)</sup>
  - 업종별로는 한식 일반(평균 6.5년), 한식 면요리(6.1년), 한식 해산물(6.6년), 중식 음식점(6.6년), 출장음식 서비스업(6.5년) 등의 업종이 비교적 긴 영업년수를 보여줌. 이에 반해, 기타 외국식(2.6년), 커피전문점 (2.9년) 등의 영업년수가 짧음.<sup>4)</sup>
  - 종사자 규모별로는 종사자 50인 이상의 대형사업체들(평균 9.0년)의 영업년수가 길었으며, 종사자 수 9인 이하의 사업체 중에서는 1인 사업체(평균 5.8년)가 2~9인 사업체들보다 평균 영업년수가 길었음.

<표 1-7> 업종별 종사자 규모별 평균 영업년수

(단위 : 년)

	1인	2인	3~4인	5~9인	10~49인	50인 이상	업종별 평균
한식 일반	7.7	6.3	6.2	5.4	5.6	8.1	6.5
한식 면요리	6.3	5.9	6.0	6.1	7.1	25.4	6.1
한식 육류요리	6.9	5.7	5.4	4.7	5.1	9.9	5.6
한식 해산물요리	7.4	6.8	6.4	5.6	6.1	16.2	6.6
중식 음식점업	7.0	8.2	6.0	5.0	5.8	6.0	6.6
일식 음식점업	3.0	3.4	3.7	3.8	4.1	3.7	3.6
서양식 음식점업	4.0	3.6	3.5	3.5	4.5	9.9	3.8
기타 외국식 음식점업	2.2	1.9	2.4	3.3	4.1	1.3	2.6
기관 구내식당업	6.0	5.3	6.0	6.5	7.0	8.7	6.2
출장 음식 서비스업	5.0	5.9	7.3	6.8	5.4	-	6.5
제과점업	3.5	5.5	5.3	5.4	5.5	16.4	5.0
피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	4.4	4.7	3.7	4.1	5.8	6.7	4.5
치킨전문점	5.6	5.8	4.2	3.9	5.0	-	5.2
김밥 및 기타 간이 음식점업	6.0	5.3	5.0	4.8	5.3	1.5	5.4
간이 음식 포장판매 전문점	5.0	4.5	3.9	3.7	10.3	18.0	4.7
일반 유흥주점업	5.2	3.5	3.6	2.9	3.2	2.0	4.1
무도 유흥주점업	5.1	3.5	3.7	3.9	5.2	6.1	4.3
생맥주 전문점	4.3	4.0	3.7	3.4	3.6	-	4.0
기타 주점업	5.4	4.2	4.0	3.6	3.6	-	4.7
커피전문점	2.9	2.5	3.0	3.4	4.2	5.9	2.9
기타 비알코올 음료점업	5.8	3.8	3.6	3.1	3.5	0.3	4.8
<b>종사자 규모별 평균</b>	<b>5.8</b>	<b>5.3</b>	<b>5.1</b>	<b>4.7</b>	<b>5.3</b>	<b>9.0</b>	<b>5.3</b>

3) 창업 후, 일시 휴업 기간 등은 고려되어 있지 않으므로, 실제 영업개월수와는 약간의 차이가 있을 수 있음.

4) 2018년 조사 당시 영업 중인 업체들을 대상으로 계산한 영업개월수로, 창업부터 폐업까지의 기간으로 계산하는 “사업체 평균 수명”과는 다름.

### 3) 전국사업체조사 모집단 추세 분석(2014-2018)

○ 분석 대상 및 내용

- 분석자료: 통계청 마이크로데이터 통합서비스(MDIS)에서 제공하는 「전국사업체조사」 추출데이터
- 대상년도: 첫 번째 「외식업 경영실태 조사」 모집단이었던 2014년부터 최근 자료인 2018년
- 변수: 추출데이터에서 제공하는 주요 변수 중 행정구역, 산업분류, 종사자 수 등을 사용하여 종단면 분석 실시

○ 분석 결과

- 전국적으로 외식업체 사업체 수와 전체 종사자 수는 모두 증가세를 보임. (<표 1-9> 참조).
- 사업체 수의 경우, 2014년 조사 기준 650,467개의 외식업 사업체가 2017년 조사 기준 708,628개로 늘어서, 4년간 약 8.7%의 증가율을 보여줌.
- 전체 종사자 수의 경우, 2014년 조사 기준 전체 1,893,938명의 종사자 수가 2017년 기준 2,137,523명으로 증가하여 4년간 약 12.3%의 증가율을 보여줌.
- 시·도 별 사업체 수와 전체 종사자 수도 증가세를 보임. (<표 1-10> 및 <표 1-11> 참조)
- 2017년 기준 조사와 2018년 기준 조사의 비교 시, 대부분의 시·도에서 총 사업체 수가 증가하였으며, 특히 세종시(13.4% 증가)와 제주도(8.4% 증가)에서 증가율이 높음.
- 전체 외식업체 종사자 수도 대부분의 시·도에서 증가하였으며, 세종시(17.9% 증가)와 제주도(8.0% 증가)에서 상대적으로 증가율이 높음.
- 인구가 가장 많은 경기도에서 전체 사업체 수는 4,371개 증가하였으며, 전체 종사자는 29,728명 늘어났음.

〈표 1-8〉 전국 외식업 사업체 수 및 종사자 수 증감

(단위 : 개, 명)

조사 기준년도	2014	2015	2016	2017	2018
<b>사업체 수</b>	<b>650,467</b>	<b>656,687</b>	<b>674,664</b>	<b>691,376</b>	<b>708,628</b>
전년도 대비 증감		6,220	17,977	16,712	17,252
전년도 대비 증감률		1.0%	2.7%	2.5%	2.5%
<b>종사자 수</b>	<b>1,893,938</b>	<b>1,943,182</b>	<b>1,987,276</b>	<b>2,035,457</b>	<b>2,137,523</b>
전년도 대비 증감		49,244	44,094	48,181	102,066
전년도 대비 증감률		2.6%	2.3%	2.4%	5.0%
<b>사업체당 평균 종사자 수</b>	<b>2.91</b>	<b>2.96</b>	<b>2.95</b>	<b>2.94</b>	<b>3.02</b>
전년도 대비 증감		0.05	-0.01	0.00	0.07
전년도 대비 증감률		1.6%	-0.5%	-0.1%	2.5%

〈표 1-9〉 시도별 외식업 사업체 수 증감

(단위 : 개)

조사 기준년도	2014	2015	2016	2017	2018
<b>서울특별시</b>	<b>119,635</b>	<b>119,701</b>	<b>121,155</b>	<b>123,127</b>	<b>123,709</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	0.1%	1.2%	1.6%	0.5%
<b>부산광역시</b>	<b>47,454</b>	<b>47,033</b>	<b>48,268</b>	<b>49,065</b>	<b>49,989</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	-0.9%	2.6%	1.7%	1.9%
<b>대구광역시</b>	<b>31,391</b>	<b>31,570</b>	<b>32,809</b>	<b>33,470</b>	<b>34,224</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	0.6%	3.9%	2.0%	2.3%
<b>인천광역시</b>	<b>30,694</b>	<b>30,934</b>	<b>31,972</b>	<b>32,977</b>	<b>33,668</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	0.8%	3.4%	3.1%	2.1%
<b>광주광역시</b>	<b>17,428</b>	<b>17,899</b>	<b>18,427</b>	<b>19,014</b>	<b>19,219</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	2.7%	2.9%	3.2%	1.1%
<b>대전광역시</b>	<b>18,778</b>	<b>19,216</b>	<b>19,667</b>	<b>20,028</b>	<b>20,445</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	2.3%	2.3%	1.8%	2.1%
<b>울산광역시</b>	<b>16,265</b>	<b>16,683</b>	<b>17,149</b>	<b>17,561</b>	<b>17,941</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	2.6%	2.8%	2.4%	2.2%
<b>세종특별자치시</b>	<b>1,926</b>	<b>2,286</b>	<b>2,644</b>	<b>2,964</b>	<b>3,361</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	18.7%	15.7%	12.1%	13.4%
<b>경기도</b>	<b>130,641</b>	<b>132,258</b>	<b>137,506</b>	<b>141,634</b>	<b>146,005</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	1.2%	4.0%	3.0%	3.1%
<b>강원도</b>	<b>29,405</b>	<b>29,310</b>	<b>30,077</b>	<b>30,912</b>	<b>31,692</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	-0.3%	2.6%	2.8%	2.5%
<b>충청북도</b>	<b>23,264</b>	<b>23,692</b>	<b>24,527</b>	<b>24,926</b>	<b>25,885</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	1.8%	3.5%	1.6%	3.8%
<b>충청남도</b>	<b>29,381</b>	<b>30,085</b>	<b>30,902</b>	<b>31,828</b>	<b>32,907</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	2.4%	2.7%	3.0%	3.4%
<b>전라북도</b>	<b>23,238</b>	<b>23,636</b>	<b>23,852</b>	<b>24,449</b>	<b>25,172</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	1.7%	0.9%	2.5%	3.0%
<b>전라남도</b>	<b>26,315</b>	<b>26,820</b>	<b>27,254</b>	<b>28,096</b>	<b>28,802</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	1.9%	1.6%	3.1%	2.5%
<b>경상북도</b>	<b>42,496</b>	<b>42,754</b>	<b>43,331</b>	<b>43,811</b>	<b>45,228</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	0.6%	1.3%	1.1%	3.2%
<b>경상남도</b>	<b>50,898</b>	<b>51,191</b>	<b>52,777</b>	<b>54,179</b>	<b>55,921</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	0.6%	3.1%	2.7%	3.2%
<b>제주특별자치도</b>	<b>11,258</b>	<b>11,619</b>	<b>12,347</b>	<b>13,335</b>	<b>14,460</b>
전년도 대비 증감률	0.0%	3.2%	6.3%	8.0%	8.4%



〈표 1-10〉 시도별 외식업 종사자 수 증감

(단위 : 명)

조사 기준년도	2014	2015	2016	2017	2018
서울특별시	425,950	444,359	436,034	439,854	457,957
전년도 대비 증감률		4.3%	-1.9%	0.9%	4.1%
부산광역시	138,490	138,967	145,027	146,852	151,956
전년도 대비 증감률		0.3%	4.4%	1.3%	3.5%
대구광역시	87,213	87,541	93,075	93,610	97,417
전년도 대비 증감률		0.4%	6.3%	0.6%	4.1%
인천광역시	89,443	92,313	94,978	97,682	103,758
전년도 대비 증감률		3.2%	2.9%	2.8%	6.2%
광주광역시	51,346	52,995	55,438	56,988	58,848
전년도 대비 증감률		3.2%	4.6%	2.8%	3.3%
대전광역시	55,586	57,590	59,019	60,494	62,916
전년도 대비 증감률		3.6%	2.5%	2.5%	4.0%
울산광역시	45,587	45,586	47,656	47,969	49,994
전년도 대비 증감률		0.0%	4.5%	0.7%	4.2%
세종특별자치시	5,553	7,287	8,154	9,137	10,771
전년도 대비 증감률		31.2%	11.9%	12.1%	17.9%
경기도	404,755	416,907	430,129	447,795	477,523
전년도 대비 증감률		3.0%	3.2%	4.1%	6.6%
강원도	70,826	71,122	73,341	76,148	80,249
전년도 대비 증감률		0.4%	3.1%	3.8%	5.4%
충청북도	58,664	59,757	62,162	63,702	67,790
전년도 대비 증감률		1.9%	4.0%	2.5%	6.4%
충청남도	75,431	78,480	81,303	84,574	88,358
전년도 대비 증감률		4.0%	3.6%	4.0%	4.5%
전라북도	62,534	63,586	64,275	66,004	69,053
전년도 대비 증감률		1.7%	1.1%	2.7%	4.6%
전라남도	63,272	64,165	65,599	68,271	71,369
전년도 대비 증감률		1.4%	2.2%	4.1%	4.5%
경상북도	97,826	98,534	100,490	101,793	107,065
전년도 대비 증감률		0.7%	2.0%	1.3%	5.2%
경상남도	128,519	128,389	132,918	134,297	138,994
전년도 대비 증감률		-0.1%	3.5%	1.0%	3.5%
제주특별자치도	32,943	35,604	37,678	40,287	43,505
전년도 대비 증감률		8.1%	5.8%	6.9%	8.0%

#### 4) 표본배분

- 총 조사비용 예산 안에서, 표본의 대표성과 효율성을 높이기 위하여, 층화계통추출법(stratified systematic sampling)을 적용하여 표본을 배분하였음.
- 「2018년 기준 전국사업체조사」 모집단 명부를 추출틀(sampling frame)로 사용함.
- 총 조사비용을 고려하여 전체 목표 표본 수는 3,000개로 설정함.
- 표본조사 후 추정 효율성을 고려하여, (a) 층(stratum) 내 표본 수가 일정 숫자 이상이 되도록 관리함과 동시에, (b) 각 층의 표준오차를 적당한 수준으로 유지함을 목표로 설정함.
- 두 가지 표본배정 목표에 부합하는 강제배정과 제공근비례배정 방법을 단계적으로 사용함.
  - (1단계) 강제배정
    - 일반유흥주점업과 무도 유흥주점업은 모든 층에 9개 표본 배정함.5)
    - 두 업종의 표본 수를 점진적으로 줄여서, 장기적으로 외식업 조사에서 제외하기로 결정함. 올해 총 100개 내외의 유흥주점 사업체만을 조사하기 위하여, 강제 배정함.
    - 유흥주점을 제외한, 종사자 규모 50인 미만인 사업체 중, 층 내 총 사업체 수가 500개 이하인 층은 강제로 10개의 표본을 배정
    - 유흥주점을 제외한 종사자 규모 50인 이상인 사업체의 경우 각 층당 강제로 20개의 표본을 배정
  - (2단계) 제공근비례배정
    - 각 층의 표준오차를 적당한 수준으로 유지하기 위해서는 층 내 사업체 수가 많을수록, 더 많은 수의 표본을 뽑아야 함.
    - 위의 1단계에서 강제배정이 되지 않은 층들을 대상으로 제공근비례배정을 사용하여 표본을 배정함.

$$\text{층 } h \text{의 목표표본수: } n_h = \frac{\sqrt{N_h}}{\sum_{k \in \Omega} \sqrt{N_k}} \left( 3000 - \sum_{k \notin \Omega} n_k \right)$$

$N_h$ : 층  $h$ 의 총 사업체 수 (<표 1-3> 참조)

$\Omega$ : 1단계에서 강제배정을 하지 않은 층

- <표 1-12>는 위의 표본배정에 의하여 결정된 각 층의 목표표본수를 표시함.

5) 두 업종의 표본 수를 점진적으로 줄여서, 장기적으로 외식업 조사에서 제외하기로 결정함. 올해는 100개 내외의 유흥주점 사업체만을 조사하기 위하여, 강제 배정함.

- 외식업체 표본조사의 결과는 층화변수인 업종별, 종사자별 뿐 아니라, 지역별 특성의 형태로도 요약됨. 따라서 최종목표표본에 각 지역별 사업체들이 충분히 들어가게 하기 위한 장치가 필요함. 이를 위하여, 각 조사층 내에서 사업체들을 “행정구역코드”로 정렬한 후, 일정한 간격에 따라 계통추출함.<sup>6)</sup>
- 조사층  $h$  내 총  $N_h$ 개의 사업체에서  $n_h$ 개의 표본을 추출하므로, 정렬된 사업체들을 매  $N_h / n_h$  개의 간격을 두고 추출함.

〈표 1-11〉 층별 목표표본수  $n_h$

(단위 : 개)

	1인	2인	3~4인	5~9인	10~49인	50인 이상	계
한식 일반	92	102	96	59	25	20	394
한식 면요리	30	35	33	21	10	3	132
한식 육류요리	41	63	66	44	20	20	254
한식 해산물요리	26	43	44	25	10	2	150
중식 음식점업	15	37	40	28	13	5	138
일식 음식점업	15	23	29	22	13	9	111
서양식 음식점업	18	23	24	21	16	20	122
기타 외국식 음식점업	10	14	16	14	10	2	66
기관 구내식당업	14	17	25	23	15	20	114
출장 음식 서비스업	10	10	10	10	10	0	50
제과점업	26	29	30	27	14	14	140
피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	25	32	26	22	20	20	145
치킨전문점	36	55	38	19	10	0	158
김밥 및 기타 간이 음식점업	51	48	41	27	10	1	178
간이 음식 포장판매 전문점	23	21	15	10	10	18	97
일반 유흥주점업	9	9	9	9	9	3	48
무도 유흥주점업	9	9	9	9	9	9	54
생맥주 전문점	21	20	18	10	10	0	79
기타 주점업	80	63	49	26	10	0	228
커피전문점	64	52	48	40	21	5	230
기타 비알코올 음료점업	40	26	21	14	10	1	112
<b>계</b>	<b>655</b>	<b>731</b>	<b>687</b>	<b>480</b>	<b>275</b>	<b>172</b>	<b>3,000</b>

주: 밑줄은 강제배분이 실시 된 조사층(모집단 총 사업체 수 500개 이하)을 나타냄

6) 이렇게 사업체들을 지역별로 정렬한 후 계통추출을 할 경우, 다양한 지역들이 골고루 표본에 들어가게 됨. 이러한 계통추출법의 특성은 층화추출법의 장점과 비슷하여, “내재적 층화”라고도 불리움.

## 2-2. 가중치 및 추정산식

### 1) 가중치 조정

○ 최종 가중치=기본 가중치×무응답 조정계수×사후층화 조정계수

$$w_i = \frac{N_h}{n_h} \times \frac{n_h}{r_h} \times F_i$$

$N_h$ : 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  
 $F_i$ : 사후층화 조정계수

- 기본 가중치(base weight; design weight)

- 표본추출확률(inclusion probability)의 역수.
- 층화 추출을 사용한 본 조사에서는 해당 사업체가 속한 층  $h$ 의 층 모집단 사업체 수/목표표본 수( $N_h/n_h$ )로 산정됨.

- 무응답 조정(nonresponse adjustment)

- “사업체구분코드”와 “종사자 수”를 구분된 층을 기준으로, 그룹별 무응답 가중치조정(weighting class adjustment)을 적용.
- 무응답 조정가중계수는 추정된 응답률의 역수, 즉, 본 조사에서는 목표표본수/최종응답사업체 수( $n_h/r_h$ )로 산정됨.
- 즉, 층  $h$ 에 속하는 응답사업체  $i$ 의 무응답 조정 후 가중치는

$$\tilde{w}_i = \frac{N_h}{n_h} \times \frac{n_h}{r_h} = \frac{N_h}{r_h}$$

로 계산됨 (〈표 1-13〉 및 〈표 1-14〉 참조).

〈표 1-12〉 총별 최종응답사업체 수  $r_h$ 

(단위 : 개)

	1인	2인	3~4인	5~9인	10~49인	50인 이상	계
한식 일반 음식점업	135	126	131	76	30	2	500
한식 면요리 전문점	47	51	49	22	4	0	173
한식 육류요리 전문점	39	67	71	49	17	4	247
한식 해산물요리 전문점	20	45	54	18	7	0	144
중식 음식점업	12	29	55	35	12	3	146
일식 음식점업	16	22	29	17	7	2	93
서양식 음식점업	14	15	26	17	10	8	90
기타 외국식 음식점업	5	7	13	10	7	1	43
기관 구내식당업	8	17	18	27	13	4	87
출장 음식 서비스업	5	3	1	4	0	0	13
제과점업	23	27	39	27	13	4	133
피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	21	43	40	26	15	8	153
치킨전문점	43	74	67	14	6	0	204
김밥 및 기타 간이 음식점업	74	76	57	23	10	1	241
간이 음식 포장판매 전문점	23	21	12	6	2	3	67
일반 유흥주점업	5	2	2	7	3	0	19
무도 유흥주점업	7	4	2	2	1	2	18
생맥주 전문점	15	16	18	3	5	0	57
기타 주점업	66	45	37	17	4	0	169
커피전문점	72	69	61	52	38	2	294
기타 비알코올 음료점업	41	34	23	10	9	0	117
<b>계</b>	<b>691</b>	<b>793</b>	<b>805</b>	<b>462</b>	<b>213</b>	<b>44</b>	<b>3,008</b>

주: 밑줄은 최종응답사업체 수  $r_h$ 와 모집단 사업체 수  $r_h$ 가 같은 조사층을 나타냄

〈표 1-13〉 총별 무응답 조정 후 가중치  $\tilde{w}_i = \frac{N_h}{r_h}$

	1인	2인	3~4인	5~9인	10~49인	50인 이상
한식 일반 음식점업	362.2	483.3	416.4	268.9	123.5	41.0
한식 면요리 전문점	114.6	142.9	132.6	114.5	84.0	-
한식 육류요리 전문점	253.1	344.2	364.7	237.3	140.7	8.8
한식 해산물요리 전문점	204.1	237.8	206.4	204.4	68.7	-
중식 음식점업	111.0	281.5	169.6	134.5	84.4	1.7
일식 음식점업	84.3	147.5	168.4	175.1	134.1	4.5
서양식 음식점업	139.3	199.0	134.7	150.8	146.9	14.8
기타 외국식 음식점업	95.2	158.3	119.2	109.0	38.7	2.0
기관 구내식당업	154.1	101.5	211.7	115.4	102.2	23.0
출장 음식 서비스업	13.0	29.0	191.0	29.5	-	-
제과점업	170.0	179.6	131.5	161.5	86.8	3.5
피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	181.3	136.6	96.7	113.2	162.3	10.8
치킨전문점	181.4	244.6	125.8	157.8	42.0	-
김밥 및 기타 간이 음식점업	203.0	178.4	171.7	187.2	53.8	1.0
간이 음식 포장판매 전문점	130.1	122.3	109.0	62.0	64.5	6.0
일반 유흥주점업	2019.4	4717.5	3987.5	302.4	93.3	-
무도 유흥주점업	89.4	138.2	218.0	51.0	121.0	8.0
생맥주 전문점	165.2	153.2	108.8	191.0	11.6	-
기타 주점업	571.8	524.8	379.8	230.2	109.5	-
커피전문점	337.8	230.5	226.3	183.9	69.4	2.5
기타 비알코올 음료점업	225.3	119.6	112.7	110.6	23.3	-

주 1) 항목무응답이 없는 항목에 적용

2) 밑줄은 최종응답사업체 수  $r_h$ 와 모집단 사업체 수  $N_h$ 가 같은 조사층을 나타냄

○ 사후층화 (post-stratification weight)

- 본 조사는 “사업체구분코드”와 “종사자 수”를 이용한 층화추출을 사용하였음. 따라서, (i) 업종별, (ii) 종사자별, (iii) 업종/종사자별, (iv) 전국 모집단 평균을 추정할 경우, 사후층화조정 없이 층화추출산식을 이용하여, 점추정량과 분산추정량을 계산함.
- 그 외 각 시도별 모집단 평균을 추정할 경우, 모집단 명부상의 지역별 총 사업체 수( $N_k$ )와 수집된 샘플자료가 대표하는 지역별 사업체 수( $\sum_{i \in \text{지역 } k} \tilde{w}_i$ )의 차이가 발생. 이러한 차이를 조정하기 위하여 사후층화 조정계수  $F_i = N_k / \sum_{i \in \text{지역 } k} \tilde{w}_i$  를 이용함 (<표 1-15> 참조).

**<표 1-14> 시도별 사후층화 조정계수  $F_i = N_k / \sum_{i \in \text{지역 } k} \tilde{w}_i$**

	표본 수	명부상 총 사업체 수	표본자료가 대표하는 사업체 수	사후층화 조정계수
서울	685	123,709	132,664	0.93
부산	204	49,989	45,286	1.10
대구	95	34,224	29,596	1.16
인천	257	33,668	59,748	0.56
광주	142	19,219	34,916	0.55
대전	197	20,445	45,824	0.45
울산	104	17,941	23,131	0.78
세종	7	3,361	2,276	1.48
경기	555	146,005	142,891	1.02
강원	53	31,692	13,446	2.36
충북	124	25,885	27,517	0.94
충남	131	32,907	33,889	0.97
전북	41	25,172	9,881	2.55
전남	69	28,802	21,951	1.31
경북	133	45,228	31,278	1.45
경남	197	55,921	51,063	1.10
제주	14	14,460	3,264	4.43

## 2) 추정 산식

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

### (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,  $i = 1, \dots, r_h$ ,  $h \in \Theta$
  - $N$  : 전국 모집단 내 총 사업체 수,  $r$  : 해당 문항에 대한 전체 응답표본수
- $$N = \sum_{h \in \Theta} N_h \qquad r = \sum_{h \in \Theta} r_h$$
- $\theta$  : 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

### (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.

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



### (3) 전국 추정

○ 위에서 계산한 각 층별 추정량을 아래에 산식을 이용하여, 모든 층  $\theta$  에 대하여 결합하여 추정함.

○ 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

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

○ 비슷한 방법으로 몇 개의 층을 합산한 그룹별 추정을 할 수 있음. 예를 들어서, “종사자 수가 1인 이상 4인 이하인 제과점”들에 관한 추정은 다음과 같이 할 수 있음.

- 조건에 해당하는 모집단내 전체 제과점의 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

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

#### (4) 지역별 평균 추정 (사후층화 조정계수 이용)

- 각 시도별 모집단 평균 추정시, 각 사업체는 다음의 최종 가중치값을 이용함.

최종 가중치 = 기본 가중치 × 무응답 조정계수 × 사후층화 조정계수

$$w_i = \frac{N_h}{n_h} \times \frac{n_h}{r_h} \times F_i$$

- 지역별 사후층화 조정계수는 <표 1-15>에 표시되어 있음.

#### (5) 지역(시도) $k$ 의 모평균 $\bar{Y}_k$ 추정 및 분산추정치<sup>7)</sup>

$$\hat{Y}_{k, HT} = \frac{1}{N_k} \sum_{i \in \text{지역 } k} w_i y_i$$

$$\hat{V}_{WR}(\hat{Y}_{k, HT}) = \frac{1}{N_k^2} \frac{n_k}{n_k - 1} \sum_{i \in \text{지역 } k} (w_i y_i - \frac{N_k}{n_k} \hat{Y}_{k, HT})^2$$

$$SE(\hat{Y}_{k, HT}) = \sqrt{\hat{V}_{WR}(\hat{Y}_{k, HT})}$$

7) Durbin (1953)에서 제안한 with-replacement variance estimator

### 3. 조사 방법

- 전문면접원이 외식업체를 방문하여 면대면 조사를 진행함.
  - 무응답, 폐업 등의 사유로 표본을 대체할 경우에는 동일한 조사층의 예비표본을 활용하여 대체함.
- 업종별, 규모별 조사대상 업체를 조사원이 순차적으로 조사하여 응답되는 순서대로 표본 수집.
- 설문지는 조사대상자 및 조사 대상업체 특성에 대한 문항을 포함함.
- 조사 기간은 2020년 9월 7일부터 11월 27일이며, 보완조사가 12월 24일까지 진행됨.

### 4. 조사 내용

- 본 조사의 조사항목은 사업자 정보, 사업장 정보, 사업장 영업정보로 나누어지며, 각 항목에 대한 세부 조사 내용은 아래의 표와 같음.

〈표 1-15〉 조사 내용

항목	세부항목
사업자 정보	업소명, 사업자등록번호, 응답자 정보, 사업주(대표) 연령, 현재 업종 종사년수(현 사업주 기준), 총 외식사업 경력(현 사업주 기준), 개업일자(현 사업장 기준), 주차가능 여부, 사업장 신고면적, 사업장 주소
사업장 기본 정보	사업장 상권분류, 사업장 상권구분, 음식점 업종, 과세종류, 사업장 임차 여부, 임대계약 기간, 사업장 임대조건, 임차보증금, 월세, 수수료, 사업장 권리금, 권리금 지급년도, 영업시간, 영업일수, 테이블 수, 전체 좌석 수, 운영형태, 개업시 인테리어 비용, 가장 최근 리모델링 비용, 리모델링 경과년수, 포스단말기 사용 여부, 포스단말기 미사용 이유, 무인 주문기(키오스크) 사용 여부, 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유, 서비스 유형, 배달앱 사용 여부, 배달앱 월평균 비용, 배달앱 미사용 이유, 배달대행 사용 여부, 배달대행 평균 단가, 배달대행 월평균 건수, 배달대행 미사용 이유, 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중, 주요 고객 연령, 주요 고객 성별, 주요 유입 고객 단위, 대표메뉴 및 가격, 가업승계 여부, 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부, 고용보험 가입 여부 및 가입 인원
사업장 영업정보	식재료비 비중, 품목별 구매처별 구매 비중, 주 구매처 선택 이유, 구매빈도, 배달형태, 월평균 구매량, 월평균 구매금액, 국내산 비중, 수입 국가, 국내산 원재료 사용 이유, 수입 원재료 사용 이유, 구매형태, 유통형태, 전처리상태 식재료 구매 이유, 식재료 거래 시 원산지 확인 여부, 식재료 결제 수단별 비중, 식재료 거래방법별 비중, 외상거래 시 결제 주기, KAMIS 인지 여부, 식재료 구매 시 우선적 고려 기준, 식재료 가격 정보 획득 경로, 가격 정보 수집을 위한 노력 정도

## 5. 검증 방법

- 표본조사 과정에서 발생하는 오차는 크게 표본오차(sampling error)와 비표본오차(non-sampling error)로 구분됨.
  - 비표본오차는 표본오류를 제외한 나머지 모든 오차를 말하며, 주로 자료의 측정과 수집 과정에서 발생하는 오차를 의미함.
- 기초조사 단계에서의 기입오류 검증, 방문조사 결과에 대한 일부 표본 재조사 실시, 특히 결과에 대한 재조사 실시, 조사자에 대한 교육 및 매뉴얼 작성 등을 통해 비표본오차를 최소화함.
- 외식업체 기초조사는 조사대상 업체의 기본사항을 파악하는 것으로 조사내용은 대표자명, 대표자 현 사업장 개업일, 운영형태, 점포면적, 좌석 수, 영업시간, 종업원 수, 주요메뉴, 과세형태, 객단가, 연 매출, 식재료비 비율, 인건비 비율, 수익성여부, 서비스형태, 점포임대방식 등이 있음.
  - 이러한 조사는 기입오류가 발생할 소지가 크며, 또한 시간에 따른 변동 가능성이 있어 조사자의 노력이 매우 중요함.
  - 실제 기입오류를 체크하기 위한 방법으로 1차 입력된 데이터에 한해 기입의 정확성을 다음과 같이 확인함.  
예) 식재료 구매처 항목에서 응답 값의 합이 100%가 맞는지 확인 후 맞지 않으면 재조사
- 검증은 2020년 11월 30일부터 12월 24일까지 진행됨.



## 2편: 사업자 및 사업장 정보

1. 사업자 정보
2. 사업장 정보



## 2편: 사업자 및 사업장 정보 요약

### 1) 외식업 경력

- 사업주 연령은 평균 52.6세이며, 연령대 분포별로는 50대가 41.1%로 가장 높은 비중을 차지함. 일반음식점의 경우 한식(55.3세)과 중식(52.9세), 일반음식점 외 업종의 경우 김밥 및 기타 간이 음식점업(54.0세)과 기관 구내식당업(53.8세), 주점업(52.6세)의 사업주 연령이 상대적으로 높음.
- 총 외식업 종사기간은 평균 12.0년으로 나타남. 사업년수 분포별로는 5~10년 미만의 비중이 24.1%로 가장 높음. 일반음식점 중에서는 중식(16.0년)과 한식(14.2년), 일반음식점 외 업종 중에서는 김밥 및 기타 간이 음식점업(11.6년), 간이 음식 포장판매 전문점(11.1년), 제과점(11.0년) 사업주의 총 외식업 종사기간이 상대적으로 길게 나타남.
- 현재 업종 종사기간은 평균 8.8년이며 5년 미만의 비중이 33.1%로 가장 높게 나타남. 일반음식점 중에서는 중식(12.8년)과 한식(10.3년), 일반음식점 외 외식업체 중에서는 김밥 및 기타 간이 음식점업(9.3년)의 현재 업종 종사기간이 상대적으로 길게 나타남.
- 현 사업장 운영기간은 평균 9.0년이며, 5년 미만 비중이 36.1%로 가장 높게 나타남. 일반음식점 중에서는 중식(12.1년)과 한식(10.5년), 일반음식점 외 업종에서는 김밥 및 기타 간이 음식점업(9.6년)과 출장·이동음식점업(9.2년)의 현 사업장 운영기간이 상대적으로 길게 나타남.

### 2) 외식업체 정보

- 사업장 신고면적은 평균 94.8m<sup>2</sup>이며, 신고면적이 50m<sup>2</sup>~100m<sup>2</sup> 미만인 업체의 비중이 40.4%로 가장 높음. 일반음식점 중에서는 서양식(124.2m<sup>2</sup>)과 기타 외국식(107.0m<sup>2</sup>)이, 일반음식점 외 업종 중에서는 기관 구내식당업(261.7m<sup>2</sup>)과 주점업(99.0m<sup>2</sup>), 출장·이동음식점업(92.1m<sup>2</sup>)의 사업장 신고면적이 넓음.
- 사업장 임대계약 기간은 평균 2.4년이며, 임대계약 기간별 비중은 2년이 65.8%로 가장 높음.
- 사업장 임차보증금은 약 3,307만 원 수준이며, 2천만 원~5천만 원 미만 비중이 48.5%로 가장 높음. 일반음식점 중에서 서양식(약 4,473만 원)과 일식(약 3,813만 원), 일반음식점 외 업종 중에서 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(약 4,065만 원)과 제과점(약 3,879만 원)의 임차보증금이 높음.
- 사업장 월세는 약 169만 원 수준으로, 100만 원~300만 원 미만의 비중이 50.7%로 가장 높게 나타남. 일반음식점 중에서는 서양식(약 281만 원), 일반음식점 외 업종 중에서는 기관 구내식당업(약 250만 원)과 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(약 222만 원)의 평균 월세가 상대적으로 큼.
- 외식업체의 하루 평균 영업시간은 10.9시간으로 나타남. 일반음식점 중에서는 한식과 기타 외국식(각 11.1시간)의 영업시간이 가장 길고, 일반음식점 외 업종 중에서는 제과점(13.1시간)과 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(12.0시간)의 영업시간이 길게 나타남.

- 외식업체의 한 달 평균 영업일수는 27.6일로 나타남. 매출액 규모별로는 매출액이 많을수록 영업일수가 길게 나타남. 5억 원 이상(28.6일) 업체는 5천만 원 미만(27.0일) 업체에 비해 한 달 평균 1.6일을 더 영업하는 것으로 나타남.
- 외식업체의 테이블 수는 평균 10.1개로 나타남. 일반음식점 외식업체의 테이블 수는 평균 11.6개, 일반음식점 외 외식업체의 테이블 수는 평균 8.4개로 나타남.
- 외식업체의 운영형태는 프랜차이즈 업체가 27.0%, 독립운영(비프랜차이즈) 업체가 73.0%로 나타남. 일반음식점 중에서는 기타 외국식(60.4%), 일반음식점 외 업종 중에서는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(83.8%)과 치킨전문점(80.7%)의 프랜차이즈 비중이 높음.
- 외식업체 중 88.2%는 포스단말기를 사용하는 것으로 나타남. 일반음식점 중에서 한식(86.1%), 일반음식점 외 업종 중에서 김밥 및 기타 간이 음식점업(76.7%)의 사용 비중이 비교적 낮음.
- 외식업체 중 3.1%가 무인 주문기(키오스크)를 사용하는 것으로 나타남. 일반음식점 중에서는 기타 외국식(11.5%)과 서양식(6.8%)의 무인 주문기 사용 비중이, 일반음식점 외 업종 중에서는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(16.3%)의 무인 주문기 사용 비중이 높음.
- 외식업체의 서비스 유형을 살펴본 결과, 완전서비스가 48.4%, 포장(테이크아웃)(28.2%), 배달(15.8%), 제한적서비스(7.6%) 순서로 높게 나타남.
- 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중을 살펴보면, 음식점 내 비중은 75.0%, 테이크아웃은 13.7%, 배달은 11.3%로 나타남.
- 외식업체 중에서 19.9%가 배달앱을 이용하는 것으로 나타남. 일반음식점 중에서는 일식(43.0%), 일반음식점 외 업종 중에서는 치킨전문점(79.4%)과 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(65.9%)의 배달앱 이용 비중이 비교적 높음. 배달앱을 사용하는 외식업체의 월 평균 배달앱 비용은 약 36만 원 수준으로 나타남.
- 배달대행을 이용하는 외식업체 비중은 15.4%로 나타남. 일반음식점 중에서는 일식(33.0%)과 서양식(26.3%), 일반음식점 외 업종 중에서는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(61.8%)과 치킨전문점(61.6%)의 배달대행 사용 업체 비중이 압도적으로 높음. 월 평균 배달대행 비용은 약 114만 원 수준으로 나타남.
- 외식업체의 주요 고객 연령은 40대(29.0%), 50대(27.7%), 30대(20.2%), 20대(10.6%), 60대(10.1%) 등의 순서로 나타남. 외식업체의 주요 고객 성별은 남성(54.6%)이 여성(45.4%)보다 많음.
- 외식업체의 주요 유입 고객은 1인(18.6%), 2~5인(66.3%), 6인 이상(15.1%)으로 나타남. 일반음식점 중에서는 중식(17.8%)과 일식(16.0%)의 1인 고객 비중이 높고, 일반음식점 외 업종 중에서는 기관 구내식당업(57.3%)과 제과점(49.7%)의 1인 고객 비중이 타 업종에 비해 상대적으로 높음.



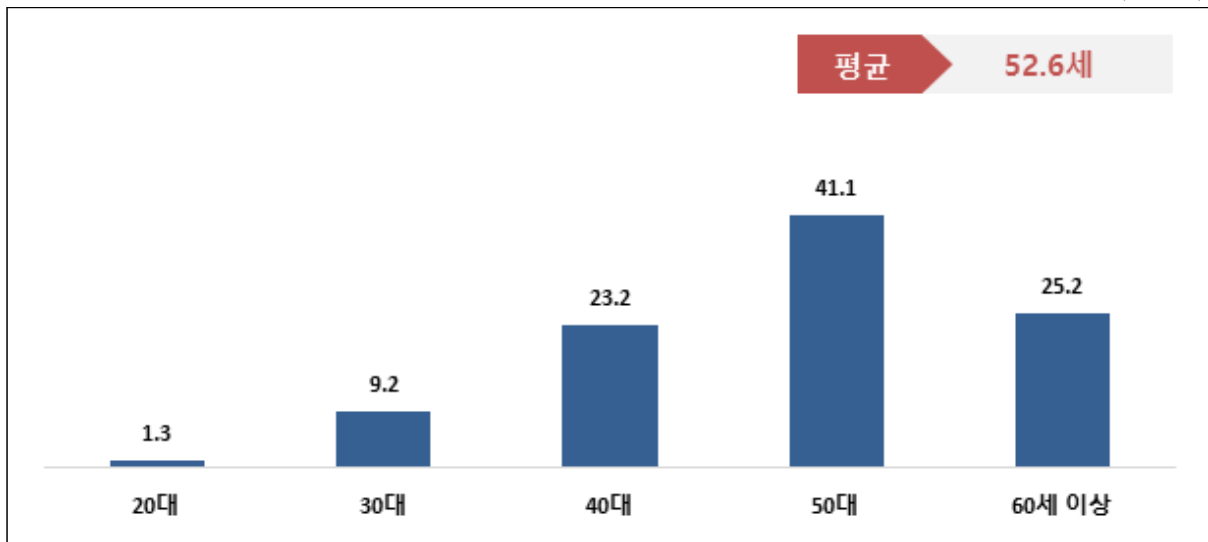
## 1. 사업자 정보

### 1) 사업주 연령

- 사업주 연령은 평균 52.6세이며, 연령대 분포별로는 50대가 41.1%로 가장 많은 비중을 차지하고 60세 이상(25.2%), 40대(23.2%), 30대(9.2%), 20대(1.3%) 순서로 나타남.
- 일반음식점의 경우 사업주 연령이 전체 평균(52.6세)보다 다소 높은 54.4세로 나타남. 연령대 분포별로는 50대가 43.1%, 60세 이상이 30.9%, 40대(18.9%), 30대(6.0%), 20대(1.1%) 등의 순서임.
  - 세부업종별로는 한식(55.3세)과 중식(52.9세)의 사업주 연령이 비교적 높은 반면, 서양식(45.8세)과 기타 외국식(46.3세), 일식(48.3세)의 사업주 연령은 상대적으로 낮음.
- 일반음식점 외 업종의 사업주 연령은 평균 50.5세로, 전체 평균보다 낮음. 연령대 분포별로는 50대 비중이 38.9%, 40대(27.9%), 60세 이상(19.0%), 30대(12.7%), 20대(1.5%)의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로는 김밥 및 기타 간이 음식점업(54.0세), 기관 구내식당업(53.8세)과 주점업(52.6세)의 사업주 연령이 비교적 높은 반면, 출장·이동음식점업(40.3세), 비알콜 음료점업(46.6세), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사음식점업(48.3세), 제과점(48.9세) 등의 업종은 사업주 연령이 상대적으로 낮음.

〈그림 2-1〉 사업주 연령별 분포

(단위: %)



- 지역별로는 경남권(54.2세)의 사업주 연령이 높은 반면, 서울권(51.1세)은 비교적 낮음.
- 매출액 규모가 작을수록 사업주 연령이 높음. 5천만 원 미만 외식업체의 사업주 연령은 평균 58.2세로 높은 반면, 1억 원~5억 원 미만 업체는 평균 51.5세로 낮음.

〈표 2-1-1〉 사업장 특성별 사업주 연령 분포(전체)

(단위: 개, %, 세)

구분		사례수	20대	30대	40대	50대	60세 이상	평균		
전체		3,008	1.3	9.2	23.2	41.1	25.2	52.6		
업종	일반 음식점	소계	1,436	1.1	6.0	18.9	43.1	30.9	54.4	
		한식	1,064	1.0	4.8	16.6	44.2	33.5	55.3	
		중식	146	0.5	7.4	21.6	47.1	23.4	52.9	
		일식	93	3.3	12.6	39.1	33.1	11.9	48.3	
		서양식	90	4.8	21.6	40.3	23.0	10.3	45.8	
		기타 외국식	43	0.0	21.8	43.6	26.6	8.0	46.3	
	일반 음식점 외	소계	1,572	1.5	12.7	27.9	38.9	19.0	50.5	
		기관 구내식당업	87	1.9	15.0	7.2	35.9	39.9	53.8	
		출장·이동음식점업	13	12.6	41.4	12.0	25.5	8.5	40.3	
		기타 음식점 업	제과점	133	2.4	15.5	32.4	35.2	14.5	48.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	0.6	14.8	36.9	38.9	8.9	48.3
			치킨전문점	204	2.0	11.7	28.0	47.6	10.7	49.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	0.8	7.2	20.6	43.4	28.0	54.0
			간이 음식 포장판매 전문점	67	1.7	14.0	20.8	31.2	32.4	52.5
		주점업	263	0.1	6.3	25.3	46.7	21.6	52.6	
		비알콜 음료점업	411	3.6	23.4	35.8	23.6	13.6	46.6	
유연 형태	프랜차이즈	1,063	1.4	11.5	31.1	42.8	13.2	49.8		
	비프랜차이즈	1,945	1.3	8.4	20.3	40.4	29.6	53.6		
지역	서울권	685	0.5	13.3	29.4	35.5	21.2	51.1		
	수도권	812	1.2	7.6	24.4	47.2	19.7	52.2		
	충청권	459	0.6	9.1	23.5	48.4	18.4	52.0		
	호남권	266	3.4	8.9	17.5	36.5	33.7	53.9		
	경남권	505	2.3	8.4	18.6	31.2	39.5	54.2		
	경북권	281	0.7	8.1	21.1	43.7	26.3	53.4		
매출 액	5천만 원 미만	321	0.9	5.3	10.7	29.0	54.0	58.2		
	5천만 원~1억 원 미만	559	1.4	12.4	22.4	35.0	28.7	52.6		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	1.5	9.0	25.4	45.3	18.8	51.5		
	5억 원 이상	301	0.0	8.5	28.0	42.6	20.9	52.0		

- 프랜차이즈 외식업체의 사업주 연령은 평균 49.8세로 전체 평균보다 낮음. 프랜차이즈 일반음식점의 경우 사업주 연령 평균이 51.7세로 조사됨. 세부업종별로는 한식(52.7세)의 사업주 연령이 가장 높고, 서양식(46.3세)의 사업주 연령이 가장 낮음.
- 프랜차이즈 일반음식점 외 업종의 사업주 연령은 평균 48.8세로 나타남. 세부업종별로는 주점업(51.2세), 치킨전문점(49.6세)의 사업주 연령이 비교적 높은 반면, 간이 음식 포장판매 전문점(43.3세)의 사업주 연령은 상대적으로 낮음.
- 프랜차이즈 외식업체의 경우 지역별로는 수도권(50.3세)의 사업주 연령이 상대적으로 높고, 매출액 규모별로는 5천만 원 미만 프랜차이즈 외식업체의 사업주 연령이 평균 53.1세로 가장 높음.

〈표 2-1-2〉 사업장 특성별 사업주 연령 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 세)

구분		사례수	20대	30대	40대	50대	60세 이상	평균		
전체		1,063	1.4	11.5	31.1	42.8	13.2	49.8		
업종	일반 음식점	소계	293	0.5	6.6	27.6	48.0	17.3	51.7	
		한식	180	0.0	4.3	24.8	51.8	19.2	52.7	
		중식	21	0.0	20.4	22.5	45.5	11.6	49.2	
		일식	28	3.6	12.9	29.0	37.4	17.1	49.2	
		서양식	38	2.9	16.2	48.8	25.8	6.3	46.3	
		기타 외국식	26	0.0	9.4	43.5	38.3	8.8	48.2	
	일반 음식점 외	소계	770	1.8	13.8	32.8	40.3	11.2	48.8	
		기관 구내식당업	40	4.5	28.7	7.3	27.9	31.6	48.7	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	0.0	13.1	33.8	40.8	12.3	49.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	0.7	15.8	32.8	42.5	8.3	48.4
			치킨전문점	167	1.7	9.7	29.8	50.6	8.2	49.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	2.2	12.3	33.3	38.6	13.5	49.5
			간이 음식 포장판매 전문점	28	4.2	30.9	27.7	37.2	0.0	43.3
		주점업	71	0.0	6.9	31.8	47.2	14.0	51.2	
		비알콜 음료점업	170	3.7	19.2	40.9	26.1	10.0	46.3	
		지역	서울권	319	0.4	14.5	30.2	41.5	13.4	49.6
수도권	295		1.0	11.1	29.1	46.6	12.3	50.3		
충청권	133		1.4	8.3	28.9	55.0	6.4	50.2		
호남권	79		4.5	6.0	34.5	41.3	13.7	49.4		
경남권	157		2.4	12.8	32.0	31.7	21.1	49.4		
경북권	80		1.3	11.4	39.5	34.1	13.7	48.7		
매출액	5천만 원 미만	29	2.2	2.6	29.5	34.2	31.4	53.1		
	5천만 원~1억 원 미만	135	3.0	14.6	34.5	37.3	10.7	47.8		
	1억 원~5억 원 미만	723	1.2	11.3	29.3	45.4	12.8	50.0		
	5억 원 이상	176	0.0	11.4	38.4	36.4	13.8	49.5		

- 비프랜차이즈 외식업체의 사업주 연령은 평균 53.6세임. 비프랜차이즈 일반음식점의 경우 사업주 연령이 평균 55.0세로 나타남. 세부업종별로는 한식(55.7세)의 사업주 연령이 높은 반면, 기타 외국식(43.4세)의 사업주 연령은 낮음.
- 비프랜차이즈 일반음식점 외 업종의 사업주 연령은 평균 51.6세임. 세부업종별로는 간이 음식 포장판매 전문점(58.4세), 기관 구내식당업(57.5세)의 사업주 연령이 높은 반면, 출장·이동 음식점업(40.3세), 비알콜 음료점업(46.7세)은 상대적으로 낮음.
- 지역별로는 경남권(55.6세)과 호남권(55.1세)의 사업주 연령이 비교적 높고, 매출액 규모별로는 5천만 원 미만 비프랜차이즈 외식업체(58.7세)의 사업주 연령이 가장 높음.

〈표 2-1-3〉 사업장 특성별 사업주 연령 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 세)

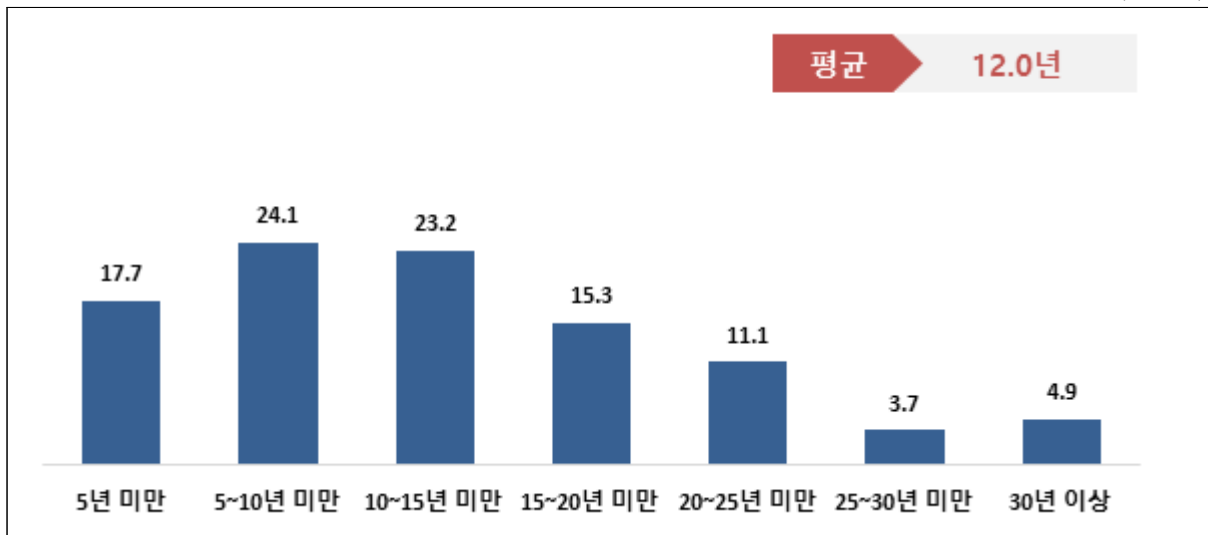
구분		사례수	20대	30대	40대	50대	60세 이상	평균		
전체		1,945	1.3	8.4	20.3	40.4	29.6	53.6		
업종	일반 음식점	소계	1,143	1.3	5.9	17.1	42.0	33.7	55.0	
		한식	884	1.1	4.9	15.1	42.8	36.1	55.7	
		중식	125	0.6	5.8	21.5	47.3	24.8	53.3	
		일식	65	3.2	12.4	43.6	31.2	9.6	47.9	
		서양식	52	6.0	24.8	35.2	21.3	12.7	45.5	
		기타 외국식	17	0.0	40.7	43.8	8.9	6.7	43.4	
	일반 음식점 외	소계	802	1.4	12.0	24.9	38.0	23.7	51.6	
		기관 구내식당업	47	0.0	5.0	7.2	41.7	46.0	57.5	
		출장·이동음식점업	13	12.6	41.4	12.0	25.5	8.5	40.3	
		기타 음식점 업	제과점	67	4.5	17.5	31.2	30.5	16.3	48.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	0.0	10.0	58.0	20.1	12.0	48.1
			치킨전문점	37	3.5	19.9	20.2	35.2	21.1	50.7
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	0.0	4.1	12.8	46.2	36.9	56.7
			간이 음식 포장판매 전문점	39	0.0	3.0	16.3	27.3	53.4	58.4
		주점업	192	0.2	6.1	23.8	46.6	23.3	52.8	
		비알콜 음료점업	241	3.5	25.5	33.2	22.3	15.4	46.7	
		지역	서울권	366	0.6	12.7	29.0	32.0	25.8	52.0
수도권	517		1.3	6.2	22.6	47.4	22.5	52.9		
충청권	326		0.4	9.4	21.7	46.2	22.4	52.6		
호남권	187		3.1	9.6	12.9	35.3	39.1	55.1		
경남권	348		2.2	7.1	14.6	31.0	45.1	55.6		
경북권	201		0.5	7.2	15.8	46.5	30.0	54.7		
매출액	5천만 원 미만	292	0.8	5.5	9.1	28.6	55.9	58.7		
	5천만 원~1억 원 미만	424	1.1	11.9	19.7	34.5	32.7	53.7		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	1.6	7.9	23.6	45.2	21.6	52.2		
	5억 원 이상	125	0.0	5.8	18.1	48.4	27.7	54.3		

## 2) 총 외식업 종사기간

- 사업주(대표)의 총 외식업 종사기간은 평균 12.0년으로 나타남. 종사기간 분포별로는 5~10년 미만의 비중이 24.1%로 가장 높고, 10~15년 미만(23.2%), 5년 미만(17.7%), 15~20년 미만(15.3%), 20~25년 미만(11.1%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 경우 총 외식업 종사기간이 14.0년으로 전체 평균(12.0년)보다 길게 나타남. 종사기간 분포별로는 10~15년 미만(23.5%), 5~10년 미만(20.2%), 15~20년 미만(17.0%), 20~25년 미만(15.2%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로는 중식(16.0년)과 한식(14.2년)의 총 외식업 종사기간이 상대적으로 긴 반면, 서양식(8.5년)과 기타 외국식(9.1년)의 총 외식업 종사기간은 비교적 짧음.
- 일반음식점 외 업종의 사업주 총 외식업 종사기간은 평균 9.9년으로 전체 평균(12.0년)보다 짧음. 종사기간 분포별로는 5~10년 미만이 28.4%, 5년 미만이 24.2%, 10~15년 미만이 22.9%, 15~20년 미만이 13.5% 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로는 김밥 및 기타 간이 음식점업(11.6년), 간이 음식 포장판매 전문점(11.1년), 제과점(11.0년) 사업주의 총 외식업 종사기간이 상대적으로 긴 반면, 비알콜 음료점업(7.0년), 출장·이동음식점업(8.8년) 사업주의 총 외식업 종사기간은 비교적 짧음.

〈그림 2-2〉 총 외식업 종사기간 분포

(단위: %)



- 지역별로는 호남권(13.3년)의 사업주 총 외식업 종사기간이 긴 반면, 경북권(10.9년)은 비교적 짧음.
- 매출액 규모별로는 1억 원~5억 원 미만인 외식업체(11.7년)의 사업주 총 외식업 종사기간이 가장 짧고, 5억 원 미만인 외식업체(13.2년)가 가장 길게 나타남.

〈표 2-2-1〉 사업장 특성별 총 외식업 종사기간 분포(전체)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	5년 미만	5~10년 미만	10~15년 미만	15~20년 미만	20~25년 미만	25~30년 미만	30년 이상	평균		
전체		3,008	17.7	24.1	23.2	15.3	11.1	3.7	4.9	12.0		
업종	일반 음식점	소계	1,436	11.6	20.2	23.5	17.0	15.2	5.1	7.5	14.0	
		한식	1,064	10.3	19.4	24.1	17.9	16.0	5.0	7.4	14.2	
		중식	146	13.0	16.9	19.3	12.2	15.6	8.7	14.3	16.0	
		일식	93	18.4	31.3	14.4	19.4	8.2	5.9	2.4	11.3	
		서양식	90	31.8	27.8	28.1	5.1	3.4	0.0	3.8	8.5	
		기타 외국식	43	20.2	37.5	25.0	5.4	11.9	0.0	0.0	9.1	
	일반 음식점 외	소계	1,572	24.2	28.4	22.9	13.5	6.5	2.3	2.1	9.9	
		기관 구내식당업	87	25.4	19.0	29.1	2.9	17.1	3.8	2.8	10.9	
		출장·이동음식점업	13	12.6	31.1	50.7	0.0	5.6	0.0	0.0	8.8	
		기타 음식점 업	제과점	133	22.0	25.6	27.2	9.8	7.5	2.6	5.3	11.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	27.6	32.2	19.1	10.6	8.8	0.1	1.6	8.9
			치킨전문점	204	19.5	30.0	20.7	14.4	9.5	2.6	3.3	10.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	16.6	25.5	25.3	18.4	7.6	1.3	5.2	11.6
			간이 음식 포장판매 전문점	67	35.7	17.9	11.3	10.6	15.2	5.2	4.2	11.1
		주점업	263	15.9	28.7	26.6	17.7	6.1	3.9	1.0	10.8	
		비알콜 음료점업	411	40.8	30.8	17.1	7.9	2.3	0.5	0.5	7.0	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	24.2	31.0	22.8	12.4	7.5	1.2	0.9	9.3
비프랜차이즈	1,945		15.2	21.6	23.4	16.4	12.4	4.7	6.4	13.0		
지역	서울권	685	19.3	21.3	23.3	17.7	9.6	4.1	4.7	12.0		
	수도권	812	16.2	29.0	25.6	14.8	9.4	2.6	2.5	11.2		
	충청권	459	11.0	27.0	29.6	13.7	8.9	3.8	6.0	12.3		
	호남권	266	19.9	18.1	14.5	18.2	16.1	6.0	7.3	13.3		
	경남권	505	22.0	17.9	18.4	14.7	15.0	4.4	7.6	13.1		
	경북권	281	19.3	27.6	23.4	12.9	10.4	3.0	3.5	10.9		
매출 액	5천만 원 미만	321	23.7	15.3	18.7	13.4	14.4	6.9	7.5	13.2		
	5천만 원~1억 원 미만	559	23.2	24.2	19.4	11.7	10.8	3.5	7.1	12.0		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	15.1	25.9	25.1	16.8	10.3	3.1	3.6	11.7		
	5억 원 이상	301	12.7	23.4	25.3	15.7	12.8	5.2	4.8	13.0		

- 프랜차이즈 외식업체의 사업주 총 외식업 종사기간은 9.3년임. 프랜차이즈 일반음식점의 경우 총 외식업 종사기간이 10.1년으로 나타남. 세부업종별로는 중식(11.3년)의 총 외식업 종사기간이 상대적으로 긴 반면, 서양식(8.5년)은 짧음.
- 프랜차이즈 일반음식점 외 업종의 사업주 총 외식업 종사기간은 8.9년임. 세부업종별로는 제과점(10.7년), 치킨전문점(10.5년)의 총 외식업 종사기간이 상대적으로 긴 반면, 간이 음식 포장판매 전문점(5.1년)은 짧음.
- 프랜차이즈 외식업체의 경우 지역별로는 충청권(10.5년)의 총 외식업 종사기간이 비교적 길고, 매출액 규모별로는 5억 원 이상인 외식업체(10.0년)가 가장 길게 나타남.

〈표 2-2-2〉 사업장 특성별 총 외식업 종사기간 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	5년 미만	5~10년 미만	10~15년 미만	15~20년 미만	20~25년 미만	25~30년 미만	30년 이상	평균		
전체		1,063	24.2	31.0	22.8	12.4	7.5	1.2	0.9	9.3		
업종	일반 음식점	소계	293	18.3	31.6	25.3	12.2	9.3	2.1	1.1	10.1	
		한식	180	18.1	29.5	26.5	12.8	10.4	2.1	0.5	10.3	
		중식	21	19.4	41.6	5.1	17.1	0.1	5.1	11.6	11.3	
		일식	28	24.3	37.0	10.6	20.2	3.6	4.3	0.0	9.4	
		서양식	38	21.1	35.8	36.7	0.3	2.9	0.0	3.1	8.5	
		기타 외국식	26	7.3	44.1	24.1	4.9	19.7	0.0	0.0	10.5	
	일반 음식점 외	소계	770	27.1	30.7	21.5	12.5	6.6	0.8	0.8	8.9	
		기관 구내식당업	40	31.4	25.2	25.1	2.4	11.5	0.0	4.3	9.2	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	14.9	31.4	28.8	13.0	6.1	3.8	1.9	10.7
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	28.3	32.1	17.8	11.0	9.7	0.1	1.0	8.8
			치킨전문점	167	20.8	28.4	20.8	15.6	11.2	1.6	1.6	10.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	23.6	30.3	26.9	15.3	3.7	0.0	0.0	8.6
		간이 음식 포장판매 전문점	28	58.4	28.5	6.8	6.3	0.0	0.0	0.0	5.1	
주점업	71	20.0	26.8	28.6	16.3	7.3	1.1	0.0	9.8			
비알콜 음료점업	170	40.4	36.5	14.4	7.6	1.1	0.0	0.0	6.6			
지역	서울권	319	23.2	29.6	24.9	12.9	6.5	1.7	1.1	9.5		
	수도권	295	25.3	35.1	21.5	11.2	5.4	1.1	0.4	8.7		
	충청권	133	13.9	34.5	24.1	16.0	7.2	1.8	2.4	10.5		
	호남권	79	31.6	17.9	16.3	23.3	9.8	1.1	0.0	9.8		
	경남권	157	22.2	29.5	23.4	11.3	12.4	0.0	1.1	9.9		
	경북권	80	37.3	29.7	23.0	1.0	7.3	1.7	0.0	7.4		
매출 액	5천만 원 미만	29	47.9	19.3	14.3	3.9	14.6	0.0	0.0	8.1		
	5천만 원~1억 원 미만	135	35.8	33.1	16.4	9.5	4.5	0.7	0.0	7.5		
	1억 원~5억 원 미만	723	21.7	31.2	23.2	13.8	7.7	1.6	0.9	9.6		
	5억 원 이상	176	18.8	31.0	30.4	9.4	8.0	0.2	2.2	10.0		

- 비프랜차이즈 외식업체의 사업주 총 외식업 종사기간은 평균 13.0년임. 비프랜차이즈 일반음식점의 경우 총 외식업 종사기간이 평균 14.8년으로 나타남. 세부업종별로는 중식(16.5년)의 총 외식업 종사기간이 상대적으로 긴 반면, 기타 외국식(6.9년)은 짧음.
- 비프랜차이즈 일반음식점 외 업종의 사업주 총 외식업 종사기간은 10.5년임. 세부업종별로는 간이 음식 포장판매 전문점(14.9년)과 김밥 및 기타 간이 음식점업(13.3년)이 길고, 비알콜 음료점업(7.2년)과 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(9.3년)은 비교적 짧음.
- 비프랜차이즈 외식업체의 경우 지역별로는 호남권(14.3년)의 총 외식업 종사기간이 길고, 매출액 규모별로는 5억 원 이상 업체(15.9년)가 비교적 길게 나타남.

〈표 2-2-3〉 사업장 특성별 총 외식업 종사기간 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	5년 미만	5~10년 미만	10~15년 미만	15~20년 미만	20~25년 미만	25~30년 미만	30년 이상	평균		
전체		1,945	15.2	21.6	23.4	16.4	12.4	4.7	6.4	13.0		
업종	일반음식점	소계	1,143	10.2	17.8	23.2	17.9	16.4	5.7	8.8	14.8	
		한식	884	8.8	17.5	23.6	18.8	17.0	5.5	8.7	14.9	
		중식	125	12.2	13.9	21.0	11.6	17.5	9.1	14.6	16.5	
		일식	65	15.8	28.8	16.1	19.0	10.2	6.6	3.4	12.2	
		서양식	52	38.2	23.0	23.0	7.9	3.7	0.0	4.2	8.6	
		기타 외국식	17	39.8	27.6	26.4	6.1	0.0	0.0	0.0	6.9	
	일반음식점 외	소계	802	22.5	27.1	23.7	14.2	6.5	3.3	2.9	10.5	
		기관 구내식당업	47	21.0	14.4	32.0	3.2	21.1	6.6	1.8	12.2	
		출장·이동음식점업	13	12.6	31.1	50.7	0.0	5.6	0.0	0.0	8.8	
		기타음식점업	제과점	67	27.9	20.7	25.8	7.0	8.7	1.6	8.2	11.2
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	23.8	32.8	26.0	8.4	4.4	0.0	4.4	9.3
			치킨전문점	37	13.9	36.5	20.7	9.4	2.6	6.9	10.0	11.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	12.3	22.6	24.3	20.3	10.0	2.1	8.5	13.3
			간이 음식 포장판매 전문점	39	21.0	11.0	14.1	13.4	25.0	8.5	7.0	14.9
		주점업	192	15.0	29.2	26.1	18.0	5.9	4.5	1.2	11.1	
		비알콜 음료점업	241	40.9	28.0	18.5	8.1	2.9	0.8	0.8	7.2	
지역	서울권	366	17.1	16.5	22.3	20.6	11.3	5.4	6.8	13.4		
	수도권	517	12.8	26.7	27.1	16.2	10.8	3.2	3.3	12.1		
	충청권	326	10.1	24.4	31.4	13.0	9.4	4.5	7.2	12.9		
	호남권	187	16.8	18.1	14.0	16.8	17.8	7.3	9.2	14.3		
	경남권	348	22.0	14.3	16.8	15.8	15.8	5.8	9.5	14.0		
	경북권	201	14.1	27.0	23.5	16.3	11.3	3.3	4.5	11.9		
매출액	5천만 원 미만	292	21.7	15.0	19.1	14.2	14.4	7.5	8.1	13.6		
	5천만 원~1억 원 미만	424	20.4	22.2	20.1	12.2	12.2	4.2	8.7	13.0		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	12.1	23.5	26.1	18.2	11.5	3.7	4.9	12.6		
	5억 원 이상	125	7.0	16.2	20.4	21.7	17.4	9.9	7.4	15.9		

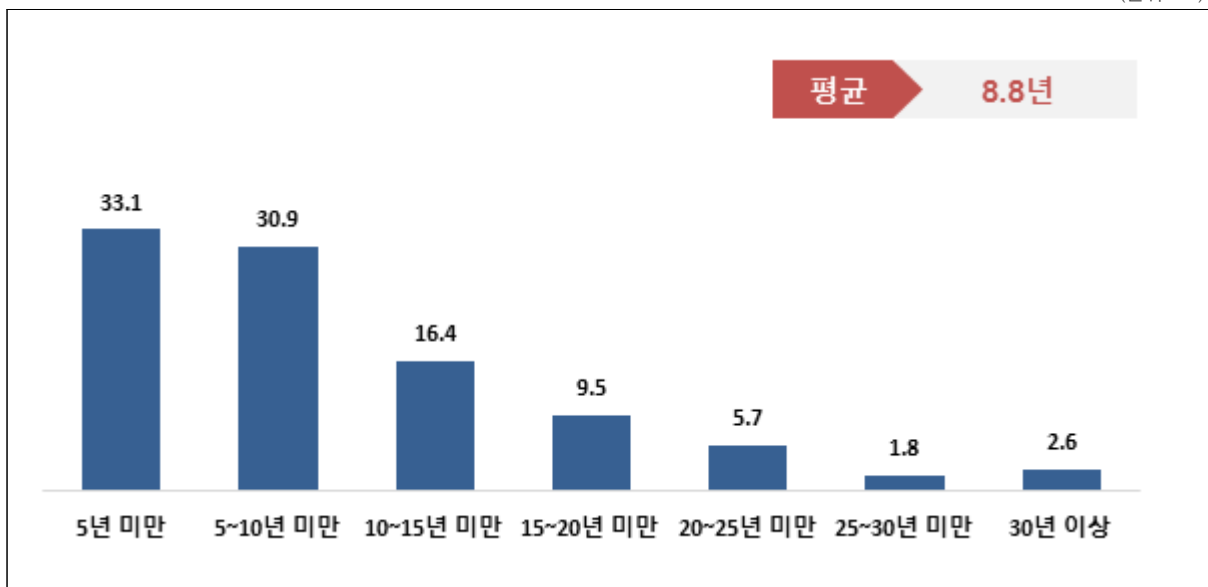


### 3) 현재 업종 종사기간

- 현재 업종 종사기간은 평균 8.8년임. 현재 업종 종사기간 분포별로는 5년 미만이 33.1%로 가장 높았고, 다음으로 5~10년 미만(30.9%), 10~15년 미만(16.4%), 15~20년 미만(9.5%), 20~25년 미만(5.7%), 30년 이상(2.6%), 25~30년 미만(1.8%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 현재 업종 종사기간은 평균 10.2년임. 현재 업종 종사기간 분포별로는 5~10년 미만이 31.0%로 가장 높았고, 다음으로 5년 미만(25.2%), 10~15년 미만(18.3%), 15~20년 미만(11.6%), 20~25년 미만(7.7%), 30년 이상(3.6%), 25~30년 미만(2.6%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로는 중식(12.8년), 한식(10.3년)의 현재 업종 종사기간이 비교적 긴 반면, 일식(7.4년), 기타 외국식(6.5년), 서양식(5.6년)은 상대적으로 짧음.
- 일반음식점 외 외식업체의 현재 업종 종사기간은 평균 7.4년임. 현재 업종 종사기간 분포별로는 5년 미만이 41.7%로 가장 높았고, 다음으로 5~10년 미만(30.7%), 10~15년 미만(14.4%), 15~20년 미만(7.1%), 20~25년 미만(3.6%), 30년 이상(1.4%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로는 김밥 및 기타 간이 음식점업(9.3년)의 현재 업종 종사기간이 비교적 긴 반면, 기관 구내식당업(6.4년), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(6.0년), 비알코올 음료점업(5.3년)은 상대적으로 짧음.

〈그림 2-3〉 현재 업종 종사기간 분포

(단위: %)



- 지역별로는 충청권(10.8년), 호남권(10.2년)의 현재 업종 종사기간이 상대적으로 길고 서울권(8.6년), 경북권(8.4년), 수도권(7.4년)은 상대적으로 짧음.
- 매출액 규모별로는 5천만 원 미만(10.3년) 업체의 현재 업종 종사기간이 상대적으로 짧.

〈표 2-3-1〉 사업장 특성별 현재 업종 종사기간 분포(전체)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	5년 미만	5~10년 미만	10~15년 미만	15~20년 미만	20~25년 미만	25~30년 미만	30년 이상	평균
전체		3,008	33.1	30.9	16.4	9.5	5.7	1.8	2.6	8.8
업종	일반 음식점	소계	1,436	25.2	31.0	18.3	11.6	7.7	2.6	10.2
		한식	1,064	23.6	30.8	18.8	12.7	8.2	2.6	10.3
		중식	146	23.9	27.4	15.9	8.4	7.4	5.1	12.8
		일식	93	30.1	44.3	14.8	5.1	4.5	0.0	7.4
		서양식	90	56.4	26.3	13.1	2.7	0.0	0.0	1.6
		기타 외국식	43	35.8	44.8	15.9	0.0	3.5	0.0	6.5
		소계	1,572	41.7	30.7	14.4	7.1	3.6	1.0	7.4
		기관 구내식당업	87	41.5	32.5	19.3	4.8	1.9	0.0	6.4
		출장·이동음식점업	13	18.9	27.7	50.7	0.0	2.8	0.0	8.3
		제과점	133	37.7	26.6	22.6	4.2	4.5	0.0	8.5
		피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	45.2	39.5	9.8	2.8	1.9	0.1	6.0
		치킨전문점	204	32.4	35.5	16.1	9.1	3.5	1.4	8.1
		김밥 및 기타 간이 음식점업	241	29.6	30.7	19.5	9.1	7.2	0.4	9.3
		간이 음식 포장판매 전문점	67	45.2	21.7	13.0	3.0	11.9	3.4	8.8
		주점업	263	37.6	29.6	16.2	10.1	4.0	1.7	8.0
		비알콜 음료점업	411	57.9	29.9	6.8	3.3	1.0	0.5	5.3
	운영 형태	프랜차이즈	1,063	39.9	36.6	14.7	5.7	2.6	0.1	6.7
	비프랜차이즈	1,945	30.6	28.8	17.0	10.8	6.9	2.5	9.6	
지역	서울권	685	34.2	29.7	18.5	9.2	3.7	2.8	1.9	8.6
	수도권	812	36.4	37.9	13.7	7.3	3.1	1.0	0.7	7.4
	충청권	459	19.8	28.5	26.2	12.2	5.6	2.7	5.1	10.8
	호남권	266	32.6	23.9	15.0	11.3	10.2	1.7	5.2	10.2
	경남권	505	38.9	24.6	12.1	10.9	8.7	1.3	3.6	9.2
	경북권	281	33.0	34.1	14.0	7.6	7.9	2.1	1.2	8.4
매출 액	5천만 원 미만	321	36.3	18.7	15.2	10.9	11.9	3.3	3.7	10.3
	5천만 원~1억 원 미만	559	39.0	26.8	12.2	7.9	6.7	1.9	5.4	9.4
	1억 원~5억 원 미만	1,827	31.0	34.4	18.1	9.4	4.1	1.5	1.5	8.3
	5억 원 이상	301	27.8	33.8	16.1	11.8	6.7	1.8	2.0	9.3

- 프랜차이즈의 현재 업종 종사기간은 평균 6.7년임. 일반음식점의 현재 업종 종사기간은 평균 7.0년으로 일반음식점 외 외식업체의 현재 업종 종사기간(평균 6.5년)에 비해 짧.
- 프랜차이즈 일반음식점 외 외식업체 중에서 제과점(8.5년)의 현재 업종 종사기간은 긴 반면, 간이 음식 포장판매 전문점(3.8년)은 비교적 짧음.
- 지역별로 충청권(8.5년), 호남권(7.3년), 매출액 규모별로 5억 원 이상(7.4년) 업체의 현재 업종 종사기간이 비교적 길게 나타남.

〈표 2-3-2〉 사업장 특성별 현재 업종 종사기간 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	5년 미만	5~10년 미만	10~15년 미만	15~20년 미만	20~25년 미만	25~30년 미만	30년 이상	평균		
전체		1,063	39.9	36.6	14.7	5.7	2.6	0.1	0.4	6.7		
업종	일반음식점	소계	293	34.8	41.3	15.9	3.3	3.9	0.2	0.6	7.0	
		한식	180	34.3	40.9	16.5	3.2	4.7	0.2	0.1	7.1	
		중식	21	22.6	54.3	6.4	5.1	0.0	0.0	11.6	9.4	
		일식	28	36.9	39.1	15.8	8.2	0.0	0.0	0.0	6.5	
		서양식	38	48.7	35.7	15.6	0.0	0.0	0.0	0.0	5.4	
		기타 외국식	26	29.7	50.7	13.8	0.0	5.8	0.0	0.0	7.0	
		소계	770	42.4	34.3	14.1	6.9	1.9	0.0	0.3	6.5	
	일반음식점 외	기관 구내식당업	40	42.6	32.1	20.7	2.4	2.1	0.0	0.0	6.2	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타음식점업	제과점	66	30.6	28.2	27.0	7.8	4.6	0.0	1.8	8.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	45.6	40.9	9.3	2.7	1.5	0.1	0.0	5.7
			치킨전문점	167	34.9	33.6	16.9	9.9	3.7	0.1	0.8	7.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	35.0	35.8	22.1	3.4	3.7	0.0	0.0	7.0
			간이 음식 포장판매 전문점	28	69.2	26.1	4.7	0.0	0.0	0.0	0.0	3.8
			주점업	71	36.4	34.3	11.6	17.6	0.0	0.0	0.0	7.3
	비알콜 음료점업	170	58.6	33.4	7.0	1.1	0.0	0.0	0.0	4.8		
	지역	서울권	319	38.1	38.0	17.5	4.1	1.4	0.3	0.6	6.7	
수도권		295	42.8	40.8	11.4	3.6	1.4	0.0	0.0	6.0		
충청권		133	26.8	33.2	22.0	13.5	2.9	0.0	1.5	8.5		
호남권		79	43.8	25.5	15.2	7.6	7.8	0.0	0.0	7.3		
경남권		157	43.7	36.2	10.3	6.7	3.0	0.0	0.2	6.5		
경북권		80	47.8	34.5	12.4	1.5	3.6	0.3	0.0	5.8		
매출액	5천만 원 미만	29	54.1	27.3	4.7	10.8	3.1	0.0	0.0	6.1		
	5천만 원~1억 원 미만	135	51.3	36.9	7.7	3.5	0.7	0.0	0.0	5.3		
	1억 원~5억 원 미만	723	38.1	36.5	16.0	6.0	2.9	0.1	0.4	6.9		
	5억 원 이상	176	33.2	39.7	18.0	5.0	2.7	0.2	1.0	7.4		

- 비프랜차이즈의 현재 업종 종사기간은 평균 9.6년임. 일반음식점의 현재 업종 종사기간은 평균 10.8년으로 일반음식점 외 외식업체의 현재 업종 종사기간(7.9년)에 비해 짧.
- 프랜차이즈 일반음식점 외 외식업체 중에서 간이 음식 포장판매 전문점(12.0년)의 현재 업종 종사기간은 긴 반면, 비알코올 음료점업(5.5년)은 비교적 짧음.

〈표 2-3-3〉 사업장 특성별 현재 업종 종사기간 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 년)

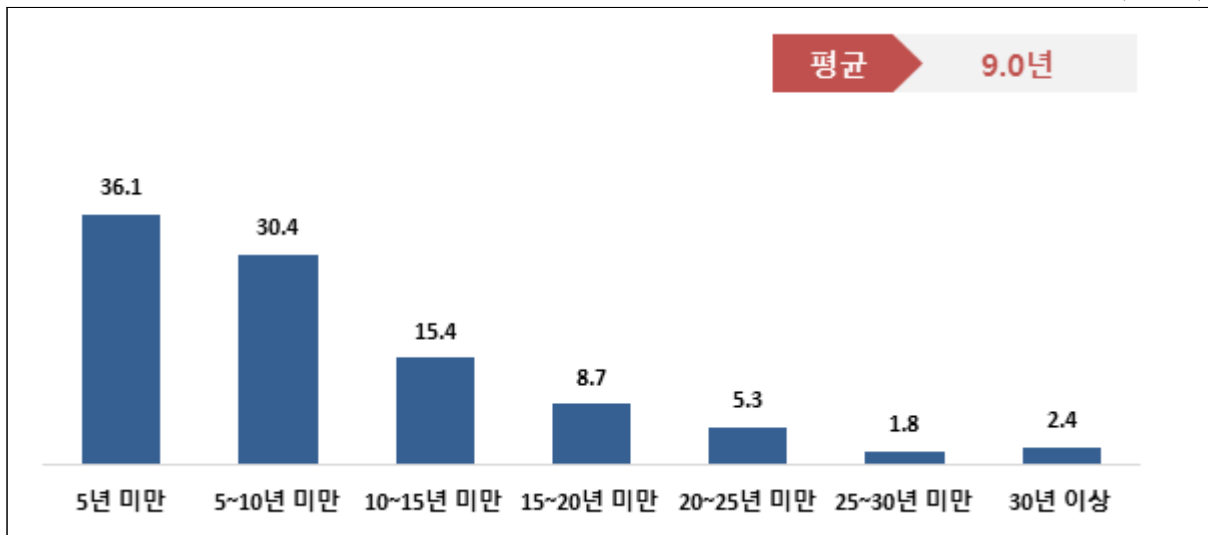
구분		사례수	5년 미만	5~10년 미만	10~15년 미만	15~20년 미만	20~25년 미만	25~30년 미만	30년 이상	평균		
전체		1,945	30.6	28.8	17.0	10.8	6.9	2.5	3.4	9.6		
업종	일반 음식점	소계	1,143	23.2	28.9	18.8	13.3	8.5	3.1	4.3	10.8	
		한식	884	21.7	28.9	19.3	14.4	8.9	3.1	3.8	10.9	
		중식	125	24.0	24.1	17.0	8.8	8.3	5.7	12.1	13.2	
		일식	65	27.1	46.6	14.4	3.8	6.5	0.0	1.6	7.8	
		서양식	52	61.0	20.7	11.5	4.2	0.0	0.0	2.5	5.7	
		기타 외국식	17	45.2	35.9	18.9	0.0	0.0	0.0	0.0	5.9	
	일반 음식점 외	소계	802	41.3	28.6	14.6	7.2	4.6	1.6	2.1	7.9	
		기관 구내식당업	47	40.7	32.8	18.3	6.5	1.8	0.0	0.0	6.5	
		출장·이동음식점업	13	18.9	27.7	50.7	0.0	2.8	0.0	0.0	8.3	
		기타 음식점 업	제과점	67	43.6	25.3	18.9	1.3	4.4	0.0	6.6	8.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	43.2	32.2	12.6	3.1	4.4	0.0	4.4	7.4
			치킨전문점	37	21.6	43.4	12.6	6.0	2.6	6.9	6.9	10.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	26.3	27.5	17.9	12.6	9.3	0.7	5.6	10.7
			간이 음식 포장판매 전문점	39	29.7	18.9	18.4	4.9	19.7	5.6	2.9	12.0
		주점업	192	37.9	28.5	17.2	8.4	4.9	2.1	1.1	8.2	
		비알콜 음료점업	241	57.6	28.1	6.8	4.5	1.4	0.8	0.8	5.5	
		지역	서울권	366	31.9	25.0	19.1	12.2	5.0	4.3	2.6	9.8
			수도권	517	34.0	36.8	14.5	8.7	3.7	1.3	1.0	8.0
			충청권	326	17.4	26.9	27.6	11.8	6.5	3.6	6.3	11.6
호남권	187		29.7	23.5	14.9	12.3	10.9	2.1	6.6	10.9		
경남권	348		37.4	21.1	12.6	12.2	10.5	1.7	4.6	10.1		
경북권	201		28.8	34.0	14.5	9.4	9.2	2.6	1.5	9.1		
매출 액	5천만 원 미만	292	34.8	18.0	16.1	10.9	12.7	3.5	4.0	10.6		
	5천만 원~1억 원 미만	424	36.3	24.5	13.2	8.9	8.1	2.3	6.7	10.3		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	27.8	33.4	19.0	11.0	4.7	2.2	1.9	9.0		
	5억 원 이상	125	22.6	28.2	14.3	18.1	10.5	3.2	2.9	11.2		

#### 4) 현 사업장 운영기간

- 현 사업장 운영기간은 평균 9.0년임. 현 사업장 운영기간 분포별로는 5년 미만이 36.1%로 가장 높았고, 다음으로 5~10년 미만(30.4%), 10~15년 미만(15.4%), 15~20년 미만(8.7%), 20~25년 미만(5.3%), 25~30년 미만(1.8%), 30년 이상(2.4%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 경우 현 사업장 운영기간은 평균 10.3년임. 현 사업장 운영기간 분포별로는 5~10년 미만이 30.8%로 가장 높았고, 다음으로 5년 미만(28.1%), 10~15년 미만(18.0%), 15~20년 미만(10.2%), 20~25년 미만(7.0%), 30년 이상(3.5%), 25~30년 미만(2.5%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로는 중식(12.1년), 한식(10.5년)의 현 사업장 운영기간이 비교적 긴 반면, 일식(7.6년), 기타 외국식(6.0년), 서양식(5.8년)은 현 사업장 운영기간이 상대적으로 짧음.
- 일반음식점 외 외식업체의 현 사업장 운영기간은 평균 7.5년임. 현 사업장 운영기간 분포별로는 5년 미만이 44.9%로 가장 높았고, 다음으로 5~10년 미만(29.9%), 10~15년 미만(12.6%), 15~20년 미만(7.0%), 20~25년 미만(3.4%), 30년 이상(1.2%), 25~30년 미만(1.1%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로는 김밥 및 기타 간이 음식점업(9.6년), 출장·이동 음식점업(9.2년)의 현 사업장 운영기간이 비교적 긴 반면, 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(6.3년), 비알코올 음료점업(5.6년)은 현 사업장 운영기간이 상대적으로 짧음.

〈그림 2-4〉 현 사업장 운영기간 분포

(단위: %)



- 지역별로는 충청권(10.8년), 호남권(10.6년)의 현 사업장 운영기간이 비교적 긴 반면, 수도권(7.6년)은 현 사업장 운영기간이 상대적으로 짧음.
- 매출액 규모별로 5천만 원 미만(10.5년)의 현 사업장 운영기간이 가장 길.

〈표 2-4-1〉 사업장 특성별 현 사업장 운영기간 분포(전체)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	5년 미만	5~10년 미만	10~15년 미만	15~20년 미만	20~25년 미만	25~30년 미만	30년 이상	평균		
전체		3,008	36.1	30.4	15.4	8.7	5.3	1.8	2.4	9.0		
업종	일반 음식점	소계	1,436	28.1	30.8	18.0	10.2	7.0	2.5	3.5	10.3	
		한식	1,064	26.3	30.7	18.7	11.0	7.5	2.6	3.2	10.5	
		중식	146	29.6	26.3	14.7	9.5	8.0	3.4	8.5	12.1	
		일식	93	36.1	40.6	16.0	2.6	2.3	0.0	2.4	7.6	
		서양식	90	57.6	27.5	10.7	2.7	0.0	0.0	1.6	5.8	
		기타 외국식	43	40.9	45.9	13.2	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0	
	일반 음식점 외	소계	1,572	44.9	29.9	12.6	7.0	3.4	1.1	1.2	7.5	
		기관 구내식당업	87	42.4	30.5	18.4	5.8	1.9	1.0	0.0	7.2	
		출장·이동음식점업	13	18.9	27.7	50.7	0.0	2.8	0.0	0.0	9.2	
		기타 음식점 업	제과점	133	43.0	28.6	19.0	3.0	3.7	0.0	2.7	7.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	46.1	39.4	9.8	2.4	1.4	0.1	0.7	6.3
			치킨전문점	204	33.4	38.4	12.6	9.0	3.2	1.4	2.0	8.2
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	31.3	29.8	18.8	9.6	6.6	0.9	3.0	9.6
			간이 음식 포장판매 전문점	67	48.5	23.4	11.0	1.5	10.5	3.4	1.7	8.6
		주점업	263	43.5	26.7	13.6	9.7	3.9	1.7	0.9	8.0	
		비알콜 음료점업	411	59.1	29.2	6.1	3.6	1.1	0.5	0.3	5.6	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	42.5	37.2	13.1	5.0	1.9	0.2	0.2	6.8
			비프랜차이즈	1,945	33.8	27.8	16.3	10.0	6.5	2.4	3.2	9.8
지역	서울권	685	37.5	31.7	16.6	7.4	2.5	2.5	1.9	8.6		
	수도권	812	40.8	35.3	12.6	7.1	2.4	1.0	0.7	7.6		
	충청권	459	21.9	30.0	24.9	10.9	5.4	2.6	4.4	10.8		
	호남권	266	34.3	23.1	15.1	9.8	10.6	2.4	4.8	10.6		
	경남권	505	41.0	23.6	11.9	10.4	8.2	1.1	3.6	9.4		
	경북권	281	35.9	32.8	12.8	7.9	8.0	2.1	0.5	8.5		
매출 액	5천만 원 미만	321	38.6	18.3	14.2	10.1	11.8	3.5	3.5	10.5		
	5천만 원~1억 원 미만	559	40.5	25.8	11.8	7.8	7.6	1.9	4.6	9.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	34.5	33.5	17.0	8.7	3.3	1.5	1.5	8.5		
	5억 원 이상	301	33.3	37.8	13.7	8.4	4.2	1.0	1.7	8.6		

- 프랜차이즈의 현 사업장 운영기간은 평균 6.8년임. 일반음식점의 경우 현 사업장 운영기간은 평균 7.0년으로 일반음식점 외 외식업체(6.8년)에 비해 짧.
- 일반음식점 외 외식업체에서 치킨전문점(7.8년), 제과점(7.7년), 기관 구내식당업(7.6년), 주점업(7.5년), 김밥 및 기타 간이 음식점업(7.3년)는 현 사업장 운영기간이 긴 반면, 비알콜음료점업(4.9년), 간이 음식 포장판매 전문점(4.1년)은 비교적 짧음.
- 지역별로 충청권(8.6년), 호남권(7.6년), 매출액 규모별로 1억 원~5억 원 미만(7.1년), 5억 원 이상(6.8년)의 현 사업장 운영기간이 비교적 길게 나타남.

〈표 2-4-2〉 사업장 특성별 현 사업장 운영기간 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	5년 미만	5~10년 미만	10~15년 미만	15~20년 미만	20~25년 미만	25~30년 미만	30년 이상	평균		
전체		1,063	42.5	37.2	13.1	5.0	1.9	0.2	0.2	6.8		
업종	일반 음식점	소계	293	38.8	40.9	15.4	1.7	2.5	0.4	7.0		
		한식	180	37.4	40.6	16.5	1.9	2.9	0.5	0.1	7.2	
		중식	21	35.5	47.8	0.0	5.1	5.1	0.0	6.4	9.5	
		일식	28	41.2	34.8	24.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.6	
		서양식	38	51.9	38.8	9.3	0.0	0.0	0.0	0.0	5.3	
		기타 외국식	26	39.5	52.5	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.8	
	일반 음식점 외	소계	770	44.3	35.3	11.9	6.6	1.6	0.1	0.2	6.8	
		기관 구내식당업	40	37.8	34.2	18.6	4.8	2.1	2.4	0.0	7.6	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	38.7	27.7	24.0	5.0	4.6	0.0	0.0	7.7
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	46.1	40.8	9.3	2.9	0.9	0.1	0.0	6.1
			치킨전문점	167	35.6	36.5	13.9	9.7	3.3	0.1	0.8	7.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	37.1	35.8	19.1	5.6	2.4	0.0	0.0	7.3
			간이 음식 포장판매 전문점	28	73.4	22.1	4.5	0.0	0.0	0.0	0.0	4.1
			주점업	71	37.8	37.0	9.9	15.2	0.0	0.0	0.0	7.5
		비알콜 음료점업	170	61.4	33.4	4.4	0.8	0.0	0.0	0.0	4.9	
		지역	서울권	319	42.0	39.6	13.8	3.6	0.7	0.3	0.0	6.5
			수도권	295	45.6	39.7	11.0	3.2	0.3	0.2	0.0	6.2
			충청권	133	28.3	37.5	20.1	10.9	1.6	0.0	1.5	8.6
호남권	79		46.6	23.6	16.3	5.7	7.8	0.0	0.0	7.6		
경남권	157		45.9	34.7	9.7	6.9	2.2	0.4	0.2	6.9		
경북권	80		47.0	37.3	8.9	1.5	5.1	0.3	0.0	6.4		
매출액	5천만 원 미만	29	54.1	27.3	4.7	10.8	3.1	0.0	0.0	6.6		
	5천만 원~1억 원 미만	135	52.5	36.8	8.4	1.6	0.7	0.0	0.0	5.6		
	1억 원~5억 원 미만	723	41.0	36.2	14.2	5.7	2.2	0.3	0.3	7.1		
	5억 원 이상	176	35.6	46.5	14.1	2.8	0.5	0.2	0.3	6.8		

- 비프랜차이즈의 현 사업장 운영기간은 평균 9.8년임. 일반음식점의 경우 현 사업장 운영기간은 평균 11.0년으로 일반음식점 외 외식업체(8.0년)에 비해 길.
- 일반음식점 외 외식업체에서 간이 음식 포장판매 전문점(11.6년), 김밥 및 기타 간이 음식점업(11.0년)의 현 사업장 운영기간이 긴 반면, 비알코올 음료점업(6.0년)은 비교적 짧음.

〈표 2-4-3〉 사업장 특성별 현 사업장 운영기간 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	5년 미만	5~10년 미만	10~15년 미만	15~20년 미만	20~25년 미만	25~30년 미만	30년 이상	평균		
전체		1,945	33.8	27.8	16.3	10.0	6.5	2.4	3.2	9.8		
업종	일반 음식점	소계	1,143	25.9	28.7	18.6	11.9	7.9	2.9	4.1	11.0	
		한식	884	24.2	28.8	19.1	12.6	8.3	3.0	3.8	11.1	
		중식	125	28.9	23.7	16.5	10.0	8.3	3.8	8.7	12.4	
		일식	65	33.9	43.1	12.5	3.8	3.2	0.0	3.5	8.1	
		서양식	52	61.0	20.7	11.5	4.2	0.0	0.0	2.5	6.1	
		기타 외국식	17	43.0	35.9	21.1	0.0	0.0	0.0	0.0	6.4	
	일반 음식점 외	소계	802	45.2	26.5	13.0	7.3	4.5	1.7	1.8	8.0	
		기관 구내식당업	47	45.7	27.8	18.3	6.5	1.8	0.0	0.0	6.9	
		출장·이동음식점업	13	18.9	27.7	50.7	0.0	2.8	0.0	0.0	9.2	
		기타 음식점 업	제과점	67	46.7	29.4	14.7	1.3	2.9	0.0	5.0	7.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	46.3	32.2	12.6	0.0	4.4	0.0	4.4	7.5
			치킨전문점	37	24.2	46.0	7.5	6.0	2.6	6.9	6.9	10.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	27.8	26.2	18.5	12.0	9.2	1.4	4.9	11.0
			간이 음식 포장판매 전문점	39	32.4	24.2	15.2	2.4	17.3	5.6	2.9	11.6
		주점업	192	44.8	24.4	14.4	8.5	4.7	2.1	1.1	8.2	
		비알콜 음료점업	241	58.0	27.1	7.0	5.1	1.6	0.8	0.4	6.0	
		지역	서울권	366	34.9	27.1	18.2	9.6	3.5	3.8	2.9	9.7
			수도권	517	39.0	33.7	13.3	8.6	3.2	1.3	1.0	8.1
			충청권	326	19.8	27.5	26.4	10.9	6.7	3.4	5.3	11.6
호남권	187		31.0	22.9	14.8	10.9	11.4	3.0	6.1	11.4		
경남권	348		39.5	20.3	12.6	11.5	10.1	1.4	4.7	10.2		
경북권	201		32.7	31.5	14.0	9.8	8.8	2.6	0.7	9.1		
매출 액	5천만 원 미만	292	37.3	17.6	15.0	10.0	12.5	3.8	3.7	10.8		
	5천만 원~1억 원 미만	424	37.8	23.3	12.5	9.2	9.2	2.3	5.6	10.7		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	31.5	32.2	18.3	10.0	3.8	2.1	2.0	9.1		
	5억 원 이상	125	31.1	29.5	13.3	13.6	7.7	1.8	3.0	10.2		

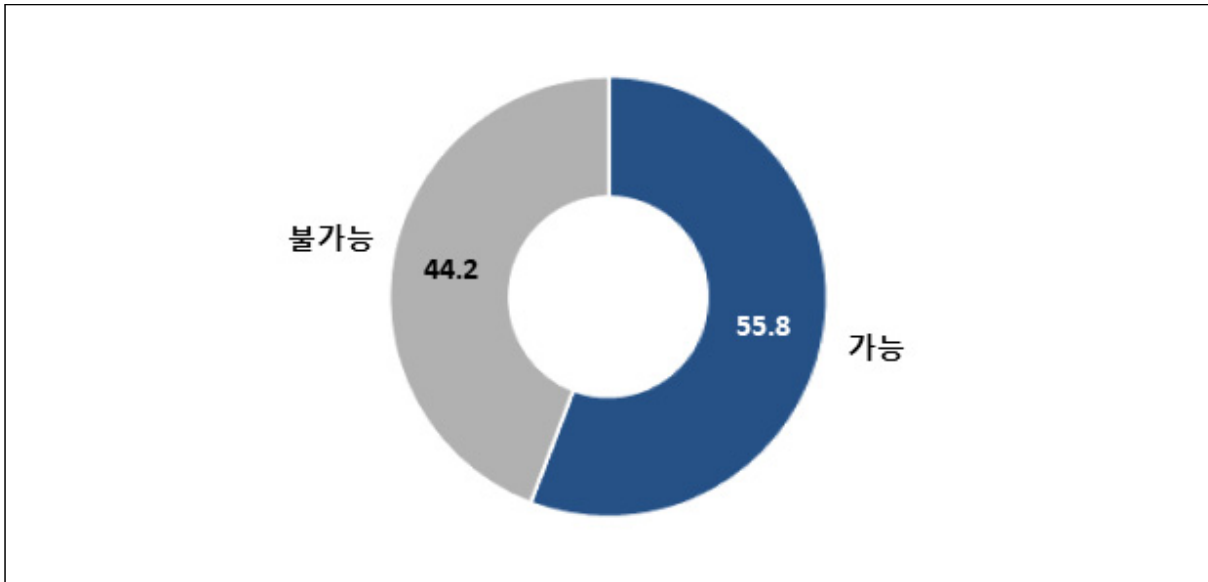


## 5) 주차 가능 여부

- 주차가 가능한 업체 비중은 55.8%이고, 불가능한 업체 비중은 44.2%로 나타남.
- 일반음식점의 경우 주차 가능 업체 비중이 65.4%로 전체 평균(55.8%)보다 높음.
  - 세부업종별로는 한식(66.3%)과 중식(64.0%)의 경우 주차 가능 업체 비중이 비교적 높고, 기타 외국식(54.8%)은 상대적으로 낮음.
- 일반음식점 외 업종의 경우 45.3%가 주차가 가능한 것으로 나타남.
  - 세부업종별로 기관 구내식당업(85.8%)과 출장·이동음식점업(75.3%)의 경우 주차 가능 업체 비중이 상대적으로 높고, 김밥 및 기타 간이 음식점업(33.9%)의 경우 주차 가능 업체 비중이 낮음.

〈그림 2-5〉 주차 가능 여부

(단위: %)



- 지역별로 수도권(72.2%)의 주차 가능 업체 비중이 높고, 경남권(31.8%)은 주차 가능 업체 비중이 가장 낮음.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상 업체의 경우 77.2%가 주차가 가능한 것으로 나타난 반면, 5천만 원 미만 업체는 38.1%만이 주차가 가능한 것으로 조사됨.

〈표 2-5-1〉 사업장 특성별 주차 가능 여부(전체)

(단위: 개, %)

		구분	사례수	가능	불가능	
		전체	3,008	55.8	44.2	
업종	일반 음식점	소계	1,436	65.4	34.6	
		한식	1,064	66.3	33.7	
		중식	146	64.0	36.0	
		일식	93	56.5	43.5	
		서양식	90	59.2	40.8	
		기타 외국식	43	54.8	45.2	
	일반 음식점 외	소계	1,572	45.3	54.7	
		기관 구내식당업	87	85.8	14.2	
		출장·이동음식점업	13	75.3	24.7	
		기타 음식점 업	제과점	133	43.7	56.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	50.3	49.7
			치킨전문점	204	40.5	59.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	33.9	66.1
			간이 음식 포장판매 전문점	67	40.4	59.6
			주점업	263	43.9	56.1
		비알콜 음료점업	411	49.2	50.8	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	53.3	46.7
			비프랜차이즈	1,945	56.7	43.3
		지역	서울권	685	45.1	54.9
수도권	812		72.2	27.8		
충청권	459		61.7	38.3		
호남권	266		53.2	46.8		
경남권	505		31.8	68.2		
경북권	281		62.2	37.8		
매출액	5천만 원 미만	321	38.1	61.9		
	5천만 원~1억 원 미만	559	44.8	55.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	60.7	39.3		
	5억 원 이상	301	77.2	22.8		

- 프랜차이즈 외식업체는 53.3%가 주차가 가능한 것으로 나타남. 프랜차이즈 일반음식점의 경우 66.7%가 주차가 가능한 것으로 조사됨. 세부업종별로는 한식(69.1%), 일식(62.8%)의 주차 가능 업체 비중이 상대적으로 높음.
- 프랜차이즈 일반음식점 외 업종은 46.8%가 주차가 가능함. 세부업종별로는 기관 구내식당업(84.1%)의 주차 가능 업체 비중이 비교적 높고, 간이 음식 포장판매 전문점(18.8%)의 주차 가능 업체 비중이 낮음.
- 지역별로는 수도권(74.3%), 충청권(63.7%), 매출액 규모별로는 5억 원 이상(71.5%) 업체의 주차 가능 비중이 상대적으로 높음.

〈표 2-5-2〉 사업장 특성별 주차 가능 여부(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	가능	불가능		
전체		1,063	53.3	46.7		
업종	일반 음식점	소계	293	66.7	33.3	
		한식	180	69.1	30.9	
		중식	21	50.7	49.3	
		일식	28	62.8	37.2	
		서양식	38	61.5	38.5	
		기타 외국식	26	53.5	46.5	
	일반 음식점 외	소계	770	46.8	53.2	
		기관 구내식당업	40	84.1	15.9	
		출장·이동음식점업	0	-	-	
		기타 음식점 업	제과점	66	47.2	52.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	52.1	47.9
			치킨전문점	167	42.0	58.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	34.1	65.9
			간이 음식 포장판매 전문점	28	18.8	81.2
		주점업	71	50.2	49.8	
		비알콜 음료점업	170	50.0	50.0	
	지역	서울권	319	44.4	55.6	
		수도권	295	74.3	25.7	
		충청권	133	63.7	36.3	
호남권		79	28.5	71.5		
경남권		157	33.0	67.0		
경북권		80	48.2	51.8		
매출 액	5천만 원 미만	29	33.7	66.3		
	5천만 원~1억 원 미만	135	34.5	65.5		
	1억 원~5억 원 미만	723	55.0	45.0		
	5억 원 이상	176	71.5	28.5		

- 비프랜차이즈 외식업체는 56.7%가 주차가 가능한 것으로 나타남. 비프랜차이즈 일반음식점의 경우 65.2%가 주차가 가능한 것으로 조사됨. 세부업종별로는 한식(65.8%), 중식(65.6%)의 주차 가능 업체 비중이 상대적으로 높음.
- 비프랜차이즈 일반음식점 외 업종은 44.4%가 주차가 가능함. 세부업종별로는 기관 구내식당업(87.1%), 출장·이동음식점업(75.3%)의 주차 가능 업체 비중이 비교적 높고, 치킨전문점(34.4%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(33.7%)은 주차 가능 업체 비중이 비교적 낮음.
- 지역별로는 수도권(71.5%), 매출액 규모별로는 5억 원 이상(82.7%) 업체의 주차 가능 비중이 상대적으로 높음.

〈표 2-5-3〉 사업장 특성별 주차 가능 여부(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

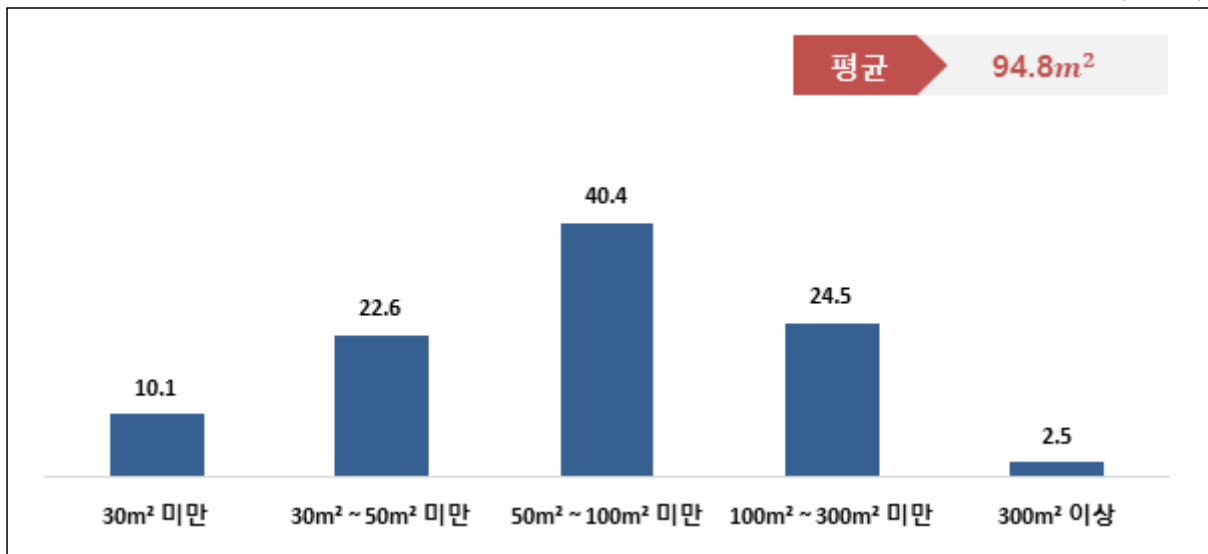
구분		사례수	가능	불가능		
전체		1,945	56.7	43.3		
업종	일반 음식점	소계	1,143	65.2	34.8	
		한식	884	65.8	34.2	
		중식	125	65.6	34.4	
		일식	65	53.8	46.2	
		서양식	52	57.8	42.2	
		기타 외국식	17	56.6	43.4	
	일반 음식점 외	소계	802	44.4	55.6	
		기관 구내식당업	47	87.1	12.9	
		출장·이동음식점업	13	75.3	24.7	
		기타 음식점 업	제과점	67	40.7	59.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	41.0	59.0
			치킨전문점	37	34.4	65.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	33.7	66.3
			간이 음식 포장판매 전문점	39	54.4	45.6
		주점업	192	42.5	57.5	
		비알콜 음료점업	241	48.9	51.1	
		지역	서울권	366	45.5	54.5
			수도권	517	71.5	28.5
			충청권	326	61.0	39.0
호남권	187		59.8	40.2		
경남권	348		31.4	68.6		
경북권	201		66.2	33.8		
매출 액	5천만 원 미만	292	38.4	61.6		
	5천만 원~1억 원 미만	424	47.1	52.9		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	63.3	36.7		
	5억 원 이상	125	82.7	17.3		

## 6) 사업장 신고면적

- 사업장 신고면적은 평균 94.8㎡임. 사업장 신고면적 분포별로는 50㎡~100㎡ 미만이 40.4%로 가장 많았고, 다음으로 100㎡~300㎡ 미만(24.5%), 30㎡~50㎡ 미만(22.6%), 30㎡ 미만(10.1%), 300㎡ 이상(2.5%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 경우 사업장 신고면적은 평균 104.3㎡임. 사업장 신고면적 분포별로는 50㎡~100㎡ 미만이 45.0%로 가장 높았고, 다음으로 100㎡~300㎡ 미만(29.8%), 30㎡~50㎡ 미만(17.2%), 30㎡ 미만(5.7%), 300㎡ 이상(2.3%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로 서양식(124.2㎡)의 면적이 가장 크고, 일식(89.5㎡)은 비교적 작음.
- 일반음식점 외 외식업체의 사업장 신고면적은 평균 84.4㎡임. 사업장 신고면적 분포별로는 50㎡~100㎡ 미만이 35.4%로 가장 높았고, 다음으로 30㎡~50㎡ 미만(28.4%), 100㎡~300㎡ 미만(18.7%), 30㎡ 미만(14.8%), 300㎡ 이상(2.7%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로 기관 구내식당업(261.7㎡)의 면적이 가장 크고, 간이 음식 포장판매 전문점(48.7㎡), 김밥 및 기타 간이 음식점업(47.6㎡)은 비교적 작음.

〈그림 2-6〉 사업장 신고면적 분포

(단위: %)



- 지역별로 경북권(110.7m<sup>2</sup>), 충청권(101.9m<sup>2</sup>), 경남권(101.0m<sup>2</sup>)은 신고면적이 큰 반면, 수도권(94.6m<sup>2</sup>), 서울권(83.0m<sup>2</sup>), 호남권(78.9m<sup>2</sup>)은 상대적으로 작음.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(214.8m<sup>2</sup>)이 가장 컸고, 다음으로 1억 원~5억 원 미만(93.6m<sup>2</sup>), 5천만 원~1억 원 미만(78.0m<sup>2</sup>), 5천만 원 미만(66.4m<sup>2</sup>)의 순서로 나타남.

〈표 2-6-1〉 사업장 특성별 사업장 신고면적 분포(전체)

(단위: 개, %, m<sup>2</sup>)

구분		사례수	30m <sup>2</sup> 미만	30m <sup>2</sup> ~ 50m <sup>2</sup> 미만	50m <sup>2</sup> ~ 100m <sup>2</sup> 미만	100m <sup>2</sup> ~ 300m <sup>2</sup> 미만	300m <sup>2</sup> 이상	평균		
전체		3,008	10.1	22.6	40.4	24.5	2.5	94.8		
업종	일반 음식점	소계	1,436	5.7	17.2	45.0	29.8	2.3	104.3	
		한식	1,064	5.7	16.7	45.1	30.4	2.1	104.6	
		중식	146	5.7	19.5	46.6	25.5	2.6	97.4	
		일식	93	5.5	23.0	43.2	28.2	0.1	89.5	
		서양식	90	5.3	13.8	48.4	27.3	5.2	124.2	
		기타 외국식	43	7.4	29.3	28.2	25.8	9.3	107.0	
	일반 음식점 외	소계	1,572	14.8	28.4	35.4	18.7	2.7	84.4	
		기관 구내식당업	87	2.4	1.8	23.7	42.6	29.6	261.7	
		출장·이동음식점업	13	2.8	15.4	53.4	28.4	0.0	92.1	
		기타 음식점 업	제과점	133	17.1	36.3	33.5	11.4	1.7	69.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	22.6	29.1	32.6	14.6	1.1	73.7
			치킨전문점	204	16.5	41.2	38.1	3.7	0.5	54.4
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	27.3	44.8	25.1	2.0	0.9	47.6
			간이 음식 포장판매 전문점	67	59.6	19.4	14.3	5.6	1.1	48.7
		주점업	263	9.2	19.6	39.1	29.9	2.3	99.0	
		비알콜 음료점업	411	11.0	29.4	38.7	18.6	2.3	81.0	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	9.9	25.8	40.1	20.8	3.4	92.5
비프랜차이즈	1,945		10.1	21.4	40.5	25.8	2.2	95.6		
지역	서울권	685	13.9	26.0	41.5	16.5	2.0	83.0		
	수도권	812	6.5	24.3	41.6	24.6	3.0	94.6		
	충청권	459	5.9	11.7	47.9	32.2	2.3	101.9		
	호남권	266	13.6	24.6	40.5	20.1	1.1	78.9		
	경남권	505	14.0	23.9	32.4	26.5	3.2	101.0		
	경북권	281	9.2	23.5	37.2	28.0	2.1	110.7		
매출액	5천만 원 미만	321	29.5	34.1	29.8	5.5	1.2	66.4		
	5천만 원~1억 원 미만	559	12.1	31.9	36.0	18.4	1.5	78.0		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	6.6	18.9	45.3	27.7	1.6	93.6		
	5억 원 이상	301	0.5	6.3	27.4	48.7	17.1	214.8		

- 프랜차이즈의 사업장 신고면적은 평균 92.5m<sup>2</sup>임. 일반음식점의 경우 사업장 신고면적은 평균 114.7m<sup>2</sup>이며, 세부업종별로 서양식(151.0m<sup>2</sup>)은 큰 반면, 일식(90.3m<sup>2</sup>)은 비교적 작음.
- 일반음식점 외 외식업체의 사업장 신고면적은 평균 81.6m<sup>2</sup>이며, 세부업종별로 기관 구내식당업(351.9m<sup>2</sup>)은 큰 반면, 치킨전문점(56.0m<sup>2</sup>), 김밥 및 기타 간이 음식점업(52.0m<sup>2</sup>), 간이 음식 포장판매 전문점(40.5m<sup>2</sup>)은 비교적 작음.
- 지역별로 서울권(99.1m<sup>2</sup>), 매출액 규모별로 5억 원 이상(216.5m<sup>2</sup>) 업체의 사업장 신고면적이 큼.

〈표 2-6-2〉 사업장 특성별 사업장 신고면적 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, m<sup>2</sup>)

구분		사례수	30m <sup>2</sup> 미만	30m <sup>2</sup> ~ 50m <sup>2</sup> 미만	50m <sup>2</sup> ~ 100m <sup>2</sup> 미만	100m <sup>2</sup> ~ 300m <sup>2</sup> 미만	300m <sup>2</sup> 이상	평균		
전체		1,063	9.9	25.8	40.1	20.8	3.4	92.5		
업종	일반 음식점	소계	293	1.8	15.1	43.4	35.7	4.1	114.7	
		한식	180	2.1	14.8	43.3	36.5	3.3	112.3	
		중식	21	0.0	6.4	52.1	38.1	3.3	128.0	
		일식	28	0.0	25.2	46.4	28.1	0.2	90.3	
		서양식	38	0.0	9.3	39.9	40.1	10.7	151.0	
		기타 외국식	26	3.5	23.9	36.9	21.7	13.9	117.9	
		소계	770	13.8	31.1	38.5	13.6	3.0	81.6	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	40	2.4	2.1	11.1	39.6	44.7	351.9	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	4.4	23.5	48.1	21.2	2.8	88.7
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	20.0	31.9	30.0	16.8	1.3	78.8
			치킨전문점	167	14.7	42.3	38.6	3.9	0.6	56.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	10.4	55.0	31.5	3.1	0.0	52.0
			간이 음식 포장판매 전문점	28	60.5	20.6	10.7	8.0	0.2	40.5
			주점업	71	7.6	22.4	55.5	13.5	1.1	73.4
	비알콜 음료점업	170	16.4	19.9	38.7	22.0	3.0	90.2		
	지역	서울권	319	13.7	23.2	39.5	20.1	3.6	99.1	
		수도권	295	8.0	28.4	43.8	15.7	4.2	91.2	
		충청권	133	8.6	12.3	45.6	32.2	1.2	95.9	
호남권		79	12.0	39.6	35.2	12.1	1.2	65.9		
경남권		157	10.9	30.5	27.6	25.8	5.2	98.4		
경북권		80	3.6	27.3	46.0	20.8	2.4	85.3		
매출 액	5천만 원 미만	29	33.1	40.5	25.6	0.8	0.0	42.3		
	5천만 원~1억 원 미만	135	23.7	39.3	26.7	10.2	0.0	52.0		
	1억 원~5억 원 미만	723	7.5	25.5	45.4	20.1	1.5	83.0		
	5억 원 이상	176	1.1	6.9	27.5	44.1	20.4	216.5		

- 비프랜차이즈의 사업장 신고면적은 평균 95.6m<sup>2</sup>임. 일반음식점의 경우 사업장 신고면적은 평균 102.2m<sup>2</sup>이며, 세부업종별로 서양식(108.2m<sup>2</sup>)은 큰 반면, 일식(89.1m<sup>2</sup>)은 비교적 작음.
- 일반음식점 외 외식업체의 사업장 신고면적은 평균 86.2m<sup>2</sup>이며, 세부업종별로 기관 구내식당업(195.9m<sup>2</sup>)은 큰 반면, 치킨전문점(48.1m<sup>2</sup>), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(46.9m<sup>2</sup>), 김밥 및 기타 간이 음식점업(44.9m<sup>2</sup>)은 비교적 작음.
- 지역별로 경북권(118.0m<sup>2</sup>), 매출액 규모별로 5억 원 이상(213.1m<sup>2</sup>) 업체의 사업장 신고면적이 큼.

〈표 2-6-3〉 사업장 특성별 사업장 신고면적 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, m<sup>2</sup>)

구분		사례수	30m <sup>2</sup> 미만	30m <sup>2</sup> ~ 50m <sup>2</sup> 미만	50m <sup>2</sup> ~ 100m <sup>2</sup> 미만	100m <sup>2</sup> ~ 300m <sup>2</sup> 미만	300m <sup>2</sup> 이상	평균		
전체		1,945	10.1	21.4	40.5	25.8	2.2	95.6		
업종	일반 음식점	소계	1,143	6.5	17.6	45.4	28.6	1.9	102.2	
		한식	884	6.4	17.1	45.4	29.3	1.9	103.2	
		중식	125	6.4	21.1	46.0	24.0	2.5	93.7	
		일식	65	7.9	22.1	41.8	28.2	0.0	89.1	
		서양식	52	8.5	16.6	53.5	19.6	1.9	108.2	
		기타 외국식	17	13.4	37.5	15.0	32.0	2.2	90.3	
		소계	802	15.3	26.8	33.5	21.8	2.5	86.2	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	47	2.4	1.6	32.8	44.7	18.6	195.9	
		출장·이동음식점업	13	2.8	15.4	53.4	28.4	0.0	92.1	
		기타 음식점업	제과점	67	27.7	47.2	21.2	3.1	0.8	53.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	36.4	14.9	45.6	3.1	0.0	46.9
			치킨전문점	37	24.0	37.0	36.2	2.8	0.0	48.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	37.6	38.5	21.2	1.3	1.4	44.9
		간이 음식 포장판매 전문점	39	59.0	18.6	16.6	4.1	1.7	54.0	
주점업	192	9.5	18.9	35.4	33.6	2.6	104.7			
비알콜 음료점업	241	8.3	34.2	38.7	16.8	2.0	76.3			
지역	서울권	366	14.1	27.7	42.6	14.5	1.1	73.6		
	수도권	517	6.0	22.8	40.7	28.0	2.6	95.8		
	충청권	326	5.0	11.5	48.7	32.2	2.7	103.9		
	호남권	187	14.1	20.6	41.9	22.2	1.1	82.4		
	경남권	348	14.9	21.9	33.8	26.7	2.6	101.9		
	경북권	201	10.9	22.4	34.6	30.0	2.1	118.0		
매출액	5천만 원 미만	292	29.2	33.5	30.2	5.9	1.3	68.4		
	5천만 원~1억 원 미만	424	9.5	30.3	38.1	20.2	1.9	83.7		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	6.2	15.8	45.2	31.2	1.6	98.5		
	5억 원 이상	125	0.0	5.7	27.3	53.0	14.0	213.1		



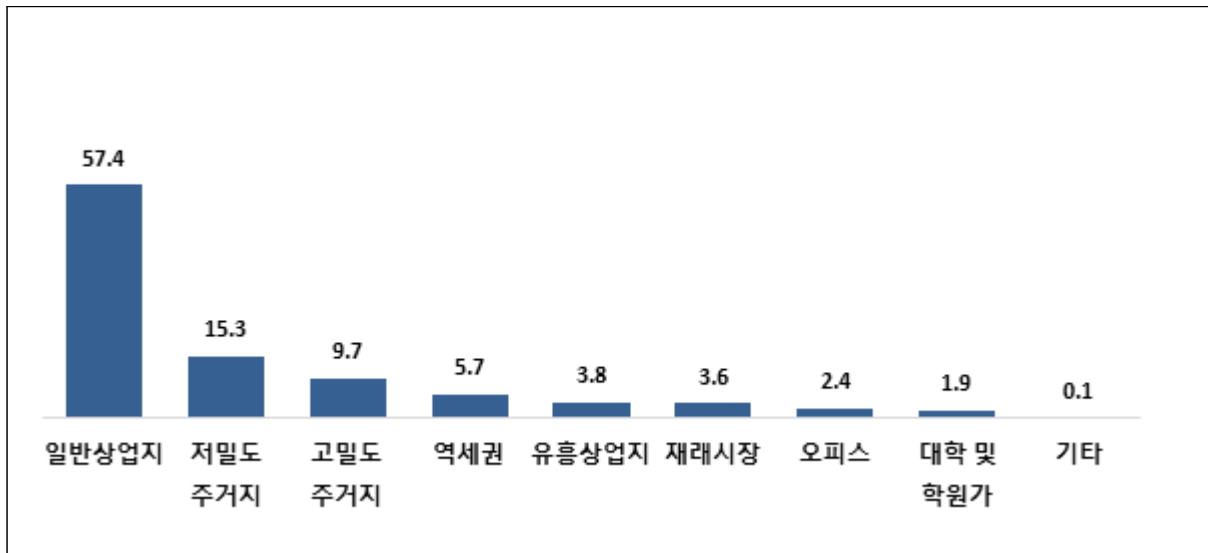
## 2. 사업장 정보

### 1) 상권분류

- 외식업체의 상권은 일반상업지가 57.4%로 가장 많고, 저밀도 주거지(15.3%), 고밀도 주거지(9.7%), 역세권(5.7%), 유흥상업지(3.8%), 재래시장(3.6%)의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 경우 일반상업지가 60.0%로 가장 많고, 저밀도 주거지(17.7%), 고밀도 주거지(8.6%), 역세권(4.4%), 재래시장(4.3%), 오피스, 유흥상업지(각 1.7%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로 모든 업종에서 일반상업지 비중이 가장 높았고, 다음으로 한식, 중식, 서양식은 저밀도 주거지, 일식, 기타 외국식은 역세권 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 외식업체는 일반상업지에 위치한 비중이 54.6%로 가장 높았고, 저밀도 주거지(12.7%), 고밀도 주거지(10.8%), 역세권(7.1%), 유흥상업지(6.0%)의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로 대부분의 업종이 일반상업지에 위치하고 있었으며, 기관 구내식당업의 경우 오피스(46.4%), 출장·이동 음식점업은 저밀도 주거지(48.5%)에 위치한 경우가 많은 것으로 나타남.

〈그림 2-7〉 상권분류 분포

(단위: %)



주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

- 지역별로 모든 지역에서 일반상업지에 위치한 비중이 가장 높았고, 다음으로 서울은 역세권, 호남권은 고밀도 주거지, 그외 업종은 저밀도 주거지의 비중이 높게 나타남.
- 매출액 규모별로도 모든 규모에서 일반상업지에 위치한 비중이 가장 높았고, 다음으로 5억 원 이상 규모에서는 고밀도 주거지, 5억 원 미만에서는 저밀도 주거지에 위치한 비중이 비교적 높음.

〈표 2-7-1〉 사업장 특성별 상권분류 분포(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	고밀도 주거지	저밀도 주거지	대학 및 학원가	역세권	오피스	유흥 상업지	일반 상업지	재래 시장	기타		
전체		3,008	9.7	15.3	1.9	5.7	2.4	3.8	57.4	3.6	0.1		
업종	일반 음식점	소계	1,436	8.6	17.7	1.5	4.4	1.7	1.7	60.0	4.3	0.1	
		한식	1,064	7.9	17.6	1.2	3.7	1.7	1.7	61.2	4.9	0.1	
		중식	146	10.7	21.0	2.6	3.8	0.7	1.1	58.7	1.5	0.0	
		일식	93	8.9	13.4	3.9	14.9	3.6	4.3	49.9	1.1	0.0	
		서양식	90	19.0	21.9	0.0	11.2	1.3	1.2	45.4	0.0	0.1	
		기타 외국식	43	11.6	7.9	10.0	12.0	0.0	0.0	54.3	2.5	1.7	
	일반 음식점 외	소계	1,572	10.8	12.7	2.3	7.1	3.2	6.0	54.6	2.9	0.2	
		기관 구내식당업	87	2.2	13.7	2.3	7.1	46.4	0.0	21.5	1.8	4.9	
		출장·이동음식점업	13	15.1	48.5	0.0	0.0	0.0	0.0	36.4	0.0	0.0	
		기타 음식점	제과점	133	20.8	12.3	4.3	7.4	0.9	3.0	45.8	5.7	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	16.5	8.2	2.8	7.6	2.6	1.4	57.7	3.3	0.0
			치킨전문점	204	17.7	16.6	1.5	3.0	0.1	1.0	59.7	0.5	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	12.2	15.3	4.5	5.6	1.7	0.8	55.9	4.0	0.0
			간이 음식 포장판매 전문점	67	9.9	15.5	3.4	9.6	0.0	0.0	51.7	9.9	0.0
		주점업	263	6.6	8.7	0.0	2.8	1.1	14.1	62.9	3.9	0.0	
		비알콜 음료점업	411	10.7	16.0	4.2	15.4	3.4	3.0	46.6	0.7	0.0	
		유영 형태	프랜차이즈	1,063	14.1	12.0	3.0	12.1	3.1	3.1	50.6	1.8	0.3
			비프랜차이즈	1,945	8.0	16.6	1.5	3.3	2.2	4.0	60.0	4.3	0.1
		지역	서울권	685	15.7	15.6	2.4	16.4	4.8	3.9	38.4	2.6	0.2
수도권	812		9.1	16.0	1.8	5.3	3.3	5.5	55.8	3.2	0.2		
충청권	459		2.8	9.9	2.7	1.7	0.3	0.5	79.5	2.5	0.0		
호남권	266		3.5	1.7	0.5	0.4	0.2	0.4	92.0	0.5	0.7		
경남권	505		12.7	20.6	1.1	2.9	1.1	5.4	49.7	6.6	0.0		
경북권	281		11.2	25.0	2.7	3.2	3.1	4.4	44.2	6.2	0.0		
매출액	5천만 원 미만	321	9.9	19.8	0.7	2.4	1.6	4.0	52.4	9.2	0.0		
	5천만 원~1억 원 미만	559	10.0	15.7	1.4	4.5	1.3	2.6	57.9	6.3	0.3		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	9.0	15.1	2.2	6.0	2.4	4.0	59.2	1.9	0.1		
	5억 원 이상	301	13.9	7.6	2.7	13.1	8.2	5.3	47.7	0.7	0.7		

주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

- 프랜차이즈 외식업체의 상권 분포는 일반상업지가 50.6%로 가장 많고, 다음으로 고밀도 주거지(14.1%), 역세권(12.1%), 저밀도 주거지(12.0%), 오피스, 유흥상업지(각 3.1%)등의 순서임.
- 일반음식점의 경우 일반상업지가 53.7%로 가장 많고, 세부업종별로 모든 업종에서 일반상업지가 가장 많았고, 다음으로 일식은 역세권, 기타 외국식은 고밀도 주거지 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 외식업체의 경우 일반상업지가 49.1%로 가장 많고, 세부업종별로 대부분의 업종이 일반상업지 비중이 높았고, 기관 구내식당업은 오피스 비중이 가장 높은 것으로 나타남.
- 지역별, 매출액 규모별로 일반상업지 다음으로 서울은 역세권, 수도권, 호남권은 고밀도 주거지, 5억 원 이상은 역세권, 1억 원~5억 원 미만에서는 고밀도 주거지의 비중이 높음.

〈표 2-7-2〉 사업장 특성별 상권분류 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	고밀도 주거지	저밀도 주거지	대학 및 학원가	역세권	오피스	유흥 상업지	일반 상업지	재래 시장	기타		
전체		1,063	14.1	12.0	3.0	12.1	3.1	3.1	50.6	1.8	0.3		
업종	일반 음식점	소계	293	11.3	15.2	3.2	10.9	1.7	1.9	53.7	1.9	0.1	
		한식	180	9.7	14.6	2.9	9.3	1.2	2.5	57.4	2.5	0.0	
		중식	21	13.9	19.1	3.0	6.1	6.1	0.1	51.7	0.0	0.1	
		일식	28	15.0	14.4	3.4	22.1	3.8	0.0	41.3	0.0	0.0	
		서양식	38	21.4	22.8	0.0	19.9	3.3	0.0	32.4	0.0	0.3	
		기타 외국식	26	15.2	9.9	13.3	11.9	0.0	0.0	46.8	0.0	2.8	
		소계	770	15.5	10.4	2.9	12.7	3.8	3.6	49.1	1.7	0.3	
		기관 구내식당업	40	3.0	21.4	2.7	12.4	41.6	0.0	10.6	0.0	8.4	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	일반 음식점 외	기타 음식점 업	제과점	66	19.1	11.2	3.5	12.3	0.0	4.6	49.3	0.0	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	16.6	8.8	1.7	9.0	2.5	1.6	56.6	3.2	0.0
			치킨전문점	167	19.0	15.6	1.9	3.5	0.1	1.3	58.6	0.0	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	17.3	6.3	7.6	9.7	1.1	1.0	55.0	2.1	0.0
			간이 음식 포장판매 전문점	28	12.7	21.8	8.7	12.7	0.0	0.0	44.1	0.0	0.0
			주점업	71	12.8	8.1	0.0	10.9	3.2	11.1	48.7	5.2	0.0
			비알콜 음료점업	170	13.5	7.0	3.5	27.6	5.1	3.7	38.8	0.8	0.1
	지역	서울권	319	20.2	8.9	2.1	26.0	5.5	3.2	32.8	0.7	0.5	
		수도권	295	14.6	14.5	2.0	10.7	2.7	3.2	48.7	2.9	0.6	
		충청권	133	3.1	7.1	5.0	4.5	0.0	0.8	79.0	0.4	0.0	
호남권		79	3.7	1.8	1.3	0.0	0.0	2.1	91.1	0.0	0.0		
경남권		157	15.1	16.8	2.0	7.6	2.8	3.1	48.6	4.0	0.0		
경북권		80	19.4	21.2	8.1	6.0	5.0	6.5	32.1	1.6	0.0		
매출 액	5천만 원 미만	29	14.7	16.3	0.0	4.4	7.8	0.0	54.7	2.0	0.0		
	5천만 원~1억 원 미만	135	13.4	14.6	4.2	7.1	2.1	1.2	52.3	5.3	0.0		
	1억 원~5억 원 미만	723	14.0	12.3	2.7	12.2	2.0	3.0	52.3	1.3	0.2		
	5억 원 이상	176	15.4	5.9	4.4	19.5	9.6	6.6	36.5	0.7	1.4		

주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

- 비프랜차이즈 외식업체의 상권 분포는 일반상업지가 60.0%로 가장 많고, 다음으로 저밀도 주거지 (16.6%), 고밀도 주거지(8.0%), 재래시장(4.3%), 유흥상업지(4.0%)의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 경우 일반상업지에 위치한 비중이 61.3%였으며, 세부업종별로도 일반상업지 비중이 가장 높았고, 다음으로 기타 외국식의 경우 역세권 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 외식업체의 경우 일반상업지에 위치한 비중이 58.2%였으며, 세부업종별로 기관 구내 식당업은 오피스, 출장·이동 음식점업은 저밀도 주거지의 비중이 비교적 높게 나타남.
- 지역별, 매출액 규모별로 일반상업지 다음으로 호남권, 5억 원 이상은 고밀도 주거지의 비중이 비교적 높게 나타남.

〈표 2-7-3〉 사업장 특성별 상권분류 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	고밀도 주거지	저밀도 주거지	대학 및 학원가	역세권	오피스	유흥 상업지	일반 상업지	재래 시장	기타
전체		1,945	8.0	16.6	1.5	3.3	2.2	4.0	60.0	4.3	0.1
업종	일반 음식점	1,143	8.0	18.2	1.1	3.1	1.7	1.6	61.3	4.8	0.1
	소계	1,143	8.0	18.2	1.1	3.1	1.7	1.6	61.3	4.8	0.1
	한식	884	7.6	18.2	0.9	2.6	1.9	1.5	61.9	5.3	0.1
	중식	125	10.3	21.2	2.6	3.5	0.0	1.2	59.6	1.7	0.0
	일식	65	6.2	12.9	4.1	11.6	3.6	6.2	53.9	1.5	0.0
	서양식	52	17.6	21.4	0.0	5.8	0.0	1.9	53.3	0.0	0.0
	기타 외국식	17	6.3	5.0	5.0	12.0	0.0	0.0	65.4	6.3	0.0
	일반 음식점 외	802	7.9	14.2	2.0	3.6	2.9	7.6	58.2	3.6	0.1
	소계	802	7.9	14.2	2.0	3.6	2.9	7.6	58.2	3.6	0.1
	기관 구내식당업	47	1.7	7.8	2.0	3.1	50.1	0.0	29.9	3.1	2.3
	출장·이동음식점업	13	15.1	48.5	0.0	0.0	0.0	0.0	36.4	0.0	0.0
	기타 음식점업	762	7.9	14.2	2.0	3.6	2.9	7.6	58.2	3.6	0.1
제과점	67	22.3	13.2	4.9	3.1	1.6	1.6	42.8	10.6	0.0	
피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	15.5	4.4	8.9	0.0	3.1	0.0	63.6	4.4	0.0	
치킨전문점	37	12.0	20.6	0.0	0.6	0.0	0.0	64.3	2.6	0.0	
김밥 및 기타 간이 음식점업	144	8.9	21.1	2.6	3.0	2.1	0.6	56.5	5.2	0.0	
간이 음식 포장판매 전문점	39	8.1	11.4	0.0	7.6	0.0	0.0	56.6	16.3	0.0	
주점업	192	5.1	8.8	0.0	0.9	0.6	14.8	66.3	3.6	0.0	
비알콜 음료점업	241	9.2	20.7	4.6	9.0	2.5	2.6	50.6	0.6	0.0	
지역	서울권	366	12.9	19.6	2.5	10.6	4.4	4.4	41.8	3.8	0.0
	수도권	517	7.0	16.6	1.7	3.2	3.6	6.3	58.5	3.3	0.0
	충청권	326	2.7	10.9	1.9	0.7	0.4	0.4	79.7	3.3	0.0
	호남권	187	3.5	1.6	0.3	0.5	0.3	0.0	92.2	0.6	0.9
	경남권	348	12.0	21.8	0.8	1.4	0.6	6.1	50.0	7.4	0.0
	경북권	201	8.6	26.2	1.0	2.3	2.6	3.7	47.9	7.6	0.0
매출액	5천만 원 미만	292	9.5	20.1	0.7	2.2	1.0	4.3	52.3	9.8	0.0
	5천만 원~1억 원 미만	424	9.3	15.9	0.8	3.9	1.1	2.9	59.2	6.6	0.4
	1억 원~5억 원 미만	1,104	6.6	16.5	2.0	3.1	2.6	4.4	62.5	2.2	0.0
	5억 원 이상	125	12.3	9.2	1.0	6.7	6.8	4.0	59.1	0.8	0.0

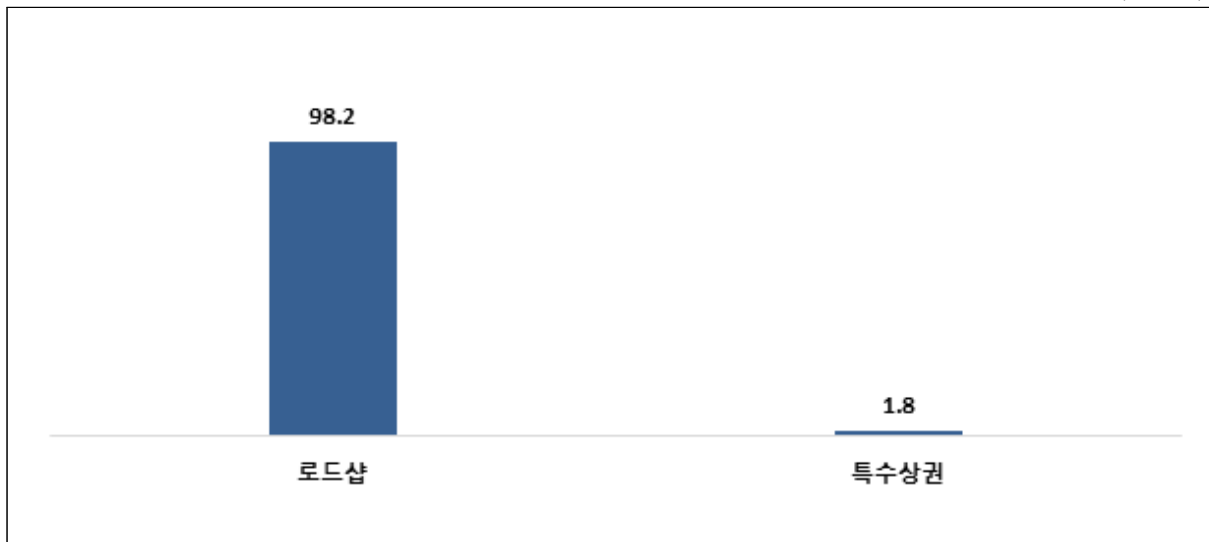
주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

## 2) 사업장 상권구분

- 외식업체의 98.2%는 로드샵에 위치하고 있으며, 특수상권에 위치한 비중은 1.8%로 나타남.
- 일반음식점의 경우 로드샵이 98.9%, 특수상권이 1.1%로 로드샵 위치 비중이 전체 외식업체(98.2%)에 비해 다소 높음.
  - 세부업종별로는 서양식(99.5%), 한식(99.1%)의 경우 로드샵 위치 비중이 상대적으로 높음.
- 일반음식점 외 업종의 경우 로드샵 비중이 97.6%, 특수상권이 2.4%로 나타남.
  - 세부업종별로는 출장·이동 음식점업, 주점업(각 100.0%), 치킨전문점(99.3%)의 경우 로드샵 비중이 높은 반면, 기관 구내식당업(82.3%)의 경우 로드샵에 위치한 비중이 상대적으로 낮음.

〈그림 2-8〉 사업장 상권구분

(단위: %)



- 지역별로는 호남권(100.0%), 경남권(99.3%), 충청권(99.1%)의 경우 로드샵 비중이 상대적으로 높고, 서울권(95.7%)은 로드샵에 위치한 비중이 비교적 낮음.
- 매출액 규모별로 5천만 원 미만(99.7%), 5천만 원~1억 원 미만(99.5%)의 경우 로드샵 비중이 상대적으로 높고, 5억 원 이상(94.5%)은 로드샵에 위치한 비중이 비교적 낮음.

〈표 2-8-1〉 사업장 특성별 상권구분(전체)

(단위: 개, %)

		구분	사례수	로드샵	특수상권	
		전체	3,008	98.2	1.8	
업종	일반 음식점	소계	1,436	98.9	1.1	
		한식	1,064	99.1	0.9	
		중식	146	98.6	1.4	
		일식	93	94.1	5.9	
		서양식	90	99.5	0.5	
		기타 외국식	43	94.7	5.3	
	일반 음식점 외	소계	1,572	97.6	2.4	
		기관 구내식당업	87	82.3	17.7	
		출장·이동음식점업	13	100.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	95.2	4.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	95.2	4.8
			치킨전문점	204	99.3	0.7
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	97.4	2.6
			간이 음식 포장판매 전문점	67	93.6	6.4
		주점업	263	100.0	0.0	
		비알콜 음료점업	411	96.9	3.1	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	96.1	3.9
비프랜차이즈	1,945		99.0	1.0		
지역	서울권	685	95.7	4.3		
	수도권	812	98.1	1.9		
	충청권	459	99.1	0.9		
	호남권	266	100.0	0.0		
	경남권	505	99.3	0.7		
	경북권	281	98.6	1.4		
매출 액	5천만 원 미만	321	99.7	0.3		
	5천만 원~1억 원 미만	559	99.5	0.5		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	97.9	2.1		
	5억 원 이상	301	94.5	5.5		

- 프랜차이즈 외식업체는 로드샵이 96.1%, 특수상권이 3.9%로 나타남.
- 일반음식점 중에서는 서양식(98.7%), 한식(98.0%), 일반음식점 외 외식업체 중에서는 주점업(100.0%), 치킨전문점(99.2%)의 로드샵 비중이 상대적으로 높음.
- 지역별로는 호남권(100.0%)의 로드샵 비중이 높았고, 매출액 규모별로는 매출액이 5천만 원 미만(98.2%), 5천만 원~1억 원 미만(97.6%)인 규모가 작업 업체들의 로드샵 비중이 높게 나타남.

〈표 2-8-2〉 사업장 특성별 상권구분(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	로드샵	특수상권		
전체		1,063	96.1	3.9		
업종	일반 음식점	소계	293	96.9	3.1	
		한식	180	98.0	2.0	
		중식	21	93.4	6.6	
		일식	28	88.1	11.9	
		서양식	38	98.7	1.3	
		기타 외국식	26	91.3	8.7	
	일반 음식점 외	소계	770	95.7	4.3	
		기관 구내식당업	40	76.5	23.5	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	91.4	8.6
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	95.5	4.5
			치킨전문점	167	99.2	0.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	95.7	4.3
			간이 음식 포장판매 전문점	28	90.1	9.9
			주점업	71	100.0	0.0
		비알콜 음료점업	170	93.9	6.1	
		지역	서울권	319	91.2	8.8
			수도권	295	96.2	3.8
			충청권	133	98.3	1.7
호남권	79		100.0	0.0		
경남권	157		98.5	1.5		
경북권	80		98.9	1.1		
매출 액	5천만 원 미만	29	98.2	1.8		
	5천만 원~1억 원 미만	135	97.6	2.4		
	1억 원~5억 원 미만	723	96.4	3.6		
	5억 원 이상	176	92.1	7.9		

- 비프랜차이즈 외식업체는 로드샵이 99.0%, 특수상권이 1.0%로 나타남.
- 일반음식점 중에서는 서양식, 기타 외국식(각 100.0%), 일반음식점 외 외식업체 중에서는 출장·이동음식점, 치킨전문점, 주점업(각 100.0%)의 로드샵 비중이 상대적으로 높음.
- 지역별로는 호남권(100.0%), 매출액 규모별로는 5천만 원~1억 원 미만(99.9%), 5천만 원 미만(99.8%)에서 로드샵 비중이 상대적으로 높음.

〈표 2-8-3〉 사업장 특성별 상권구분(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	로드샵	특수상권		
전체		1,945	99.0	1.0		
업종	일반 음식점	소계	1,143	99.3	0.7	
		한식	884	99.3	0.7	
		중식	125	99.2	0.8	
		일식	65	96.8	3.2	
		서양식	52	100.0	0.0	
		기타 외국식	17	100.0	0.0	
	일반 음식점 외	소계	802	98.7	1.3	
		기관 구내식당업	47	86.5	13.5	
		출장·이동음식점업	13	100.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	67	98.4	1.6
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	93.2	6.8
			치킨전문점	37	100.0	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	98.5	1.5
			간이 음식 포장판매 전문점	39	95.9	4.1
		주점업	192	100.0	0.0	
		비알콜 음료점업	241	98.4	1.6	
		지역	서울권	366	98.3	1.7
			수도권	517	98.8	1.2
			충청권	326	99.4	0.6
			호남권	187	100.0	0.0
경남권	348		99.5	0.5		
경북권	201		98.5	1.5		
매출 액	5천만 원 미만	292	99.8	0.2		
	5천만 원~1억 원 미만	424	99.9	0.1		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	98.7	1.3		
	5억 원 이상	125	96.7	3.3		

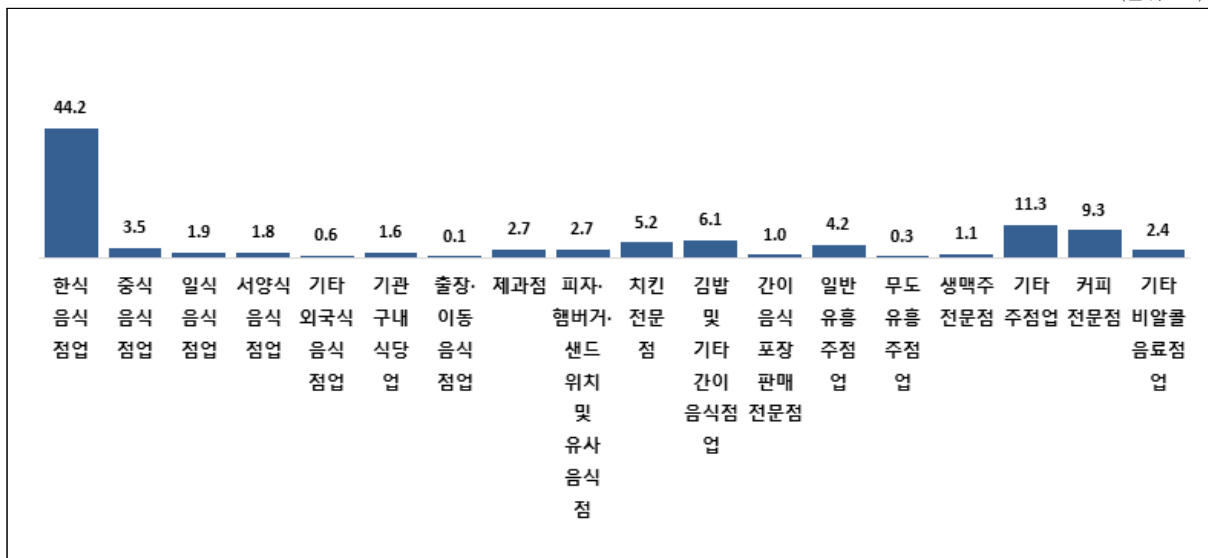


### 3) 음식점 업종

- 외식업체의 업종 분포는 한식 음식점업이 44.2%로 가장 많고, 기타 주점업(11.3%), 커피 전문점(9.3%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(6.1%), 치킨전문점(5.2%), 일반 유흥 주점업(4.2%), 중식 음식점업(3.5%), 제과점, 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(각 2.7%), 기타 비알코올 음료점업(2.4%), 일식 음식점업(1.9%), 서양식 음식점업(1.8%), 기관 구내식당업(1.6%), 생맥주 전문점(1.1%), 간이 음식 포장판매 전문점(1.0%), 기타 외국식 음식점업(0.6%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 경우 한식 음식점업이 85.1%로 가장 높고, 일반음식점 외 외식업체 중에서는 기타 주점업(23.5%), 커피 전문점(19.5%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(12.7%), 치킨전문점(10.8%), 일반 유흥 주점업(8.8%), 제과점(5.7%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(5.6%), 기타 비알코올 음료점업(5.1%), 기관 구내식당업(3.3%)의 순서로 비중이 높음.

〈그림 2-9〉 음식점 업종 분포

(단위: %)



- 지역별로 모든 지역에서 한식 음식점업의 비중이 가장 높고, 특히 호남권의 경우 한식 음식점업의 비중이 62.4%로 다른 지역과 비교해 높은 것으로 나타남.
- 매출액 규모별로도 모든 규모에서 한식 음식점업의 비중이 가장 높았고, 매출액 규모가 클 수록 한식 음식점업 비중이 늘어남.

〈표 2-9-1〉 사업장 특성별 음식점 업종 분포(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	한식 음식점업	중식 음식점업	일식 음식점업	서양식 음식점업	기타 외국식 음식점업	기관 구내 식당업	출장·이 동음식점 업	제과점		
전체		3,008	44.2	3.5	1.9	1.8	0.6	1.6	0.1	2.7		
업종	일반 음식점	소계	1,436	85.1	6.7	3.6	3.4	1.2	0.0	0.0		
		한식	1,064	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		중식	146	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		일식	93	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		서양식	90	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0		
		기타 외국식	43	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0		
	일반 음식점 외	소계	1,572	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.3	0.1	5.7	
		기관 구내식당업	87	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	
		출장·이동음식점업	13	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			치킨전문점	204	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			간이 음식 포장판매 전문점	67	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			주점업	263	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		비알콜 음료점업	411	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	25.4	1.4	2.1	2.5	1.4	2.5	0.0	4.6
			비프랜차이즈	1,945	51.2	4.2	1.8	1.5	0.3	1.3	0.1	2.0
		지역	서울권	685	34.7	3.5	4.5	3.4	1.1	1.2	0.0	3.3
수도권	812		45.2	2.9	1.3	0.9	0.5	2.9	0.0	3.2		
충청권	459		50.6	3.8	0.9	1.5	0.2	1.1	0.0	1.3		
호남권	266		62.4	4.1	0.0	0.6	0.3	0.2	0.0	2.0		
경남권	505		40.2	3.4	2.2	2.5	1.0	1.5	0.0	3.4		
경북권	281		38.6	3.7	1.6	1.7	0.4	0.8	0.4	2.4		
매출 액	5천만 원 미만	321	36.5	1.3	0.4	0.7	0.3	0.4	0.3	1.8		
	5천만 원~1억 원 미만	559	39.5	3.1	0.9	1.2	0.6	0.8	0.0	2.5		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	46.4	3.9	2.4	1.8	0.6	1.7	0.0	2.9		
	5억 원 이상	301	53.4	4.8	3.3	5.5	1.7	5.3	0.1	4.3		

〈표 2-9-1〉 사업장 특성별 음식점 업종 분포(전체) (계속)

(단위: 개, %)

구분		사례수	피자· 햄버거· 샌드위치 및 유사 음식점	치킨 전문점	김밥 및 기타 간이 음식점	간이 음식 포장판 매 전문점	일반 유흥 주점업	무도 유흥 주점업	생맥주 전문점	기타 주점업	커피 전문점	기타 비알콜 음료점 업		
전체		3,008	2.7	5.2	6.1	1.0	4.2	0.3	1.1	11.3	9.3	2.4		
업종	일반 음식점	소계	1,436	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		한식	1,064	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		중식	146	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		일식	93	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		서양식	90	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 외국식	43	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	일반 음식점 외	소계	1,572	5.6	10.8	12.7	2.2	8.8	0.5	2.2	23.5	19.5	5.1	
		기관 구내식당업	87	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		출장·이동음식점업	13	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		제과점	133	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 외	피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		치킨전문점	204	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		김밥 및 기타 간이 음식점업	241	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		간이 음식 포장판매 전문점	67	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
주점업	263	0.0	0.0	0.0	0.0	25.1	1.6	6.3	67.0	0.0	0.0			
비알콜 음료점업	411	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	79.4	20.6			
운영 형태	프랜차이즈	1,063	8.3	15.5	8.6	1.5	0.4	0.1	1.6	9.3	12.8	1.8		
	비프랜차이즈	1,945	0.6	1.4	5.2	0.9	5.6	0.3	0.8	12.0	8.1	2.7		
지역	서울권	685	3.2	3.3	6.0	1.3	0.3	0.2	1.4	11.6	18.1	2.8		
	수도권	812	3.1	4.9	6.3	0.8	6.2	0.2	0.9	10.7	8.4	1.4		
	충청권	459	2.0	6.2	3.9	0.5	0.6	0.4	1.6	12.7	10.0	2.8		
	호남권	266	1.9	8.0	9.8	0.3	0.4	0.1	0.7	5.8	2.7	0.5		
	경남권	505	2.3	5.0	6.6	1.9	7.5	0.3	1.5	11.8	6.9	2.0		
	경북권	281	2.8	5.6	4.8	1.2	9.5	0.3	0.0	14.2	5.7	6.5		
매출 액	5천만 원 미만	321	2.0	1.7	13.5	2.5	4.8	0.2	0.4	14.7	7.4	11.2		
	5천만 원~1억 원 미만	559	1.7	5.3	7.9	1.4	6.3	0.3	1.1	10.5	14.7	2.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	2.8	5.8	4.6	0.7	3.8	0.3	1.3	11.5	8.5	1.0		
	5억 원 이상	301	6.0	5.0	1.1	0.7	0.2	0.0	0.1	4.9	3.4	0.3		

- 프랜차이즈 외식업체의 업종은 한식 음식점업(25.4%), 치킨전문점(15.5%), 커피 전문점(12.8%), 기타 주점업(9.3%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(8.6%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(8.3%), 제과점(4.6%), 기관 구내식당업, 서양식 음식점업(각 2.5%) 등의 순으로 나타남.
- 지역별로 서울은 커피전문점, 호남권은 치킨전문점, 수도권, 충청권, 경남권, 경북권은 한식 음식점업 비중이 가장 높음.
- 매출액 규모별로 5천만 원 미만에서는 기타 주점업, 5천만 원~1억 원 미만은 치킨전문점, 1억 원 이상에서는 한식 음식점업의 비중이 가장 높음.

〈표 2-9-2〉 사업장 특성별 음식점 업종 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	한식 음식점업	중식 음식점업	일식 음식점업	서양식 음식점업	기타 외국식 음식점업	기관 구내 식당업	제과점		
전체		1,063	25.4	1.4	2.1	2.5	1.4	2.5	4.6		
업종	일반 음식점	소계	293	77.4	4.2	6.5	7.5	4.3	0.0		
		한식	180	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		중식	21	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		일식	28	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0		
		서양식	38	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0		
		기타 외국식	26	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0		
	일반 음식점 외	소계	770	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.7	6.9	
		기관 구내식당업	40	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	
		기타 음식점 업	출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			제과점	66	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			치킨전문점	167	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			간이 음식 포장판매 전문점	28	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			주점업	71	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		비알콜 음료점업	170	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		지역	서울권	319	22.3	1.4	3.7	4.4	1.9	2.7	4.6
			수도권	295	32.1	1.6	1.5	1.1	1.1	3.4	5.6
			충청권	133	26.7	1.6	1.2	2.3	0.1	1.0	1.5
호남권	79		17.8	0.0	0.0	0.0	0.8	0.0	7.5		
경남권	157		22.8	0.6	2.2	4.3	3.4	3.6	5.4		
경북권	80		21.0	2.7	3.1	0.8	0.7	2.0	2.6		
매출 액	5천만 원 미만	29	0.0	0.0	2.2	0.0	0.0	1.5	0.0		
	5천만 원~1억 원 미만	135	13.4	1.3	1.1	2.8	2.4	1.0	1.4		
	1억 원~5억 원 미만	723	27.8	1.1	2.4	1.7	1.1	1.8	5.0		
	5억 원 이상	176	32.4	3.9	1.4	7.9	2.8	8.8	7.7		

〈표 2-9-2〉 사업장 특성별 음식점 업종 분포(프랜차이즈) (계속)

(단위: 개, %)

구분		사례수	피자· 햄버거· 샌드위치 및 유사 음식점	치킨 전문점	김밥 및 기타 간이 음식점	간이 음식 포장판 매 전문점	일반 유흥 주점업	무도 유흥 주점업	생맥주 전문점	기타 주점업	커피 전문점	기타 비알콜 음료점 업		
전체		1,063	8.3	15.5	8.6	1.5	0.4	0.1	1.6	9.3	12.8	1.8		
업종	일반 음식점	소계	293	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		한식	180	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		중식	21	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		일식	28	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		서양식	38	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 외국식	26	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	일반 음식점 외	소계	770	12.4	23.1	12.8	2.3	0.5	0.2	2.4	13.9	19.1	2.7	
		기관 구내식당업	40	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			치킨전문점	167	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		간이 음식 포장판매 전문점	28	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	주점업	71	0.0	0.0	0.0	0.0	3.2	1.0	14.3	81.5	0.0	0.0		
비알콜 음료점업	170	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	87.6	12.4			
지역	서울권	319	6.8	8.9	6.0	2.1	0.8	0.4	1.9	5.3	23.9	2.8		
	수도권	295	10.5	14.8	7.2	1.3	0.5	0.0	1.5	9.2	7.4	1.3		
	충청권	133	7.1	18.6	6.7	0.7	0.0	0.0	2.2	16.0	11.8	2.6		
	호남권	79	7.2	27.2	20.8	0.8	0.0	0.0	1.1	7.7	9.0	0.0		
	경남권	157	6.7	17.3	8.3	1.8	0.0	0.0	2.2	8.6	10.5	2.4		
	경북권	80	11.4	19.4	13.6	2.2	0.0	0.0	0.0	13.0	7.7	0.0		
매출 액	5천만 원 미만	29	16.0	9.4	12.5	7.6	0.0	0.0	0.0	33.5	15.5	1.8		
	5천만 원~1억 원 미만	135	7.3	20.2	14.5	3.3	0.0	0.0	1.4	8.5	16.9	4.5		
	1억 원~5억 원 미만	723	7.5	15.8	8.5	1.0	0.5	0.2	2.0	9.0	13.0	1.6		
	5억 원 이상	176	12.4	10.0	0.5	1.1	0.0	0.0	0.1	4.9	5.8	0.1		

- 비프랜차이즈 외식업체의 업종은 한식 음식점업(51.2%), 기타 주점업(12.0%), 커피 전문점(8.1%), 일반 유흥 주점업(5.6%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(5.2%), 중식 음식점업(4.2%), 기타 비알코올 음료점업(2.7%), 제과점(2.0%), 일식 음식점업(1.8%) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 모든 지역에서 한식 음식점업의 비중이 가장 높았고, 특히 호남권의 경우 한식 음식점업(74.4%)의 비중이 상대적으로 높음.
- 매출액 규모별로도 한식 음식점업의 비중이 가장 높았고, 5억 원 이상 업체의 한식 음식점업(73.2%)의 비중이 상대적으로 높음.

〈표 2-9-3〉 사업장 특성별 음식점 업종 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	한식 음식점업	중식 음식점업	일식 음식점업	서양식 음식점업	기타 외국식 음식점업	기관 구내 식당업	출장·이 동음식점 업	제과점		
전체		1,945	51.2	4.2	1.8	1.5	0.3	1.3	0.1	2.0		
업종	일반 음식점	소계	1,143	86.6	7.2	3.0	2.6	0.6	0.0	0.0		
		한식	884	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		중식	125	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		일식	65	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		서양식	52	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0		
		기타 외국식	17	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0		
	일반 음식점 외	소계	802	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.1	0.2	5.0	
		기관 구내식당업	47	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	
		출장·이동음식점업	13	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	67	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			치킨전문점	37	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			간이 음식 포장판매 전문점	39	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			주점업	192	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		비알코올 음료점업	241	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		지역	서울권	366	41.9	4.7	4.9	2.9	0.7	0.4	0.1	2.5
수도권	517		50.1	3.5	1.3	0.8	0.3	2.8	0.0	2.2		
충청권	326		58.7	4.5	0.8	1.2	0.2	1.1	0.0	1.2		
호남권	187		74.4	5.3	0.0	0.7	0.2	0.3	0.0	0.6		
경남권	348		45.6	4.3	2.2	1.9	0.3	0.9	0.1	2.7		
경북권	201		43.6	4.0	1.1	1.9	0.3	0.4	0.5	2.3		
매출 액	5천만 원 미만	292	39.6	1.4	0.2	0.8	0.3	0.3	0.3	1.9		
	5천만 원~1억 원 미만	424	45.3	3.5	0.9	0.9	0.2	0.8	0.0	2.7		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	54.9	5.1	2.3	1.8	0.4	1.7	0.0	1.9		
	5억 원 이상	125	73.2	5.6	5.1	3.2	0.6	2.0	0.1	1.1		

〈표 2-9-3〉 사업장 특성별 음식점 업종 분포(비프랜차이즈) (계속)

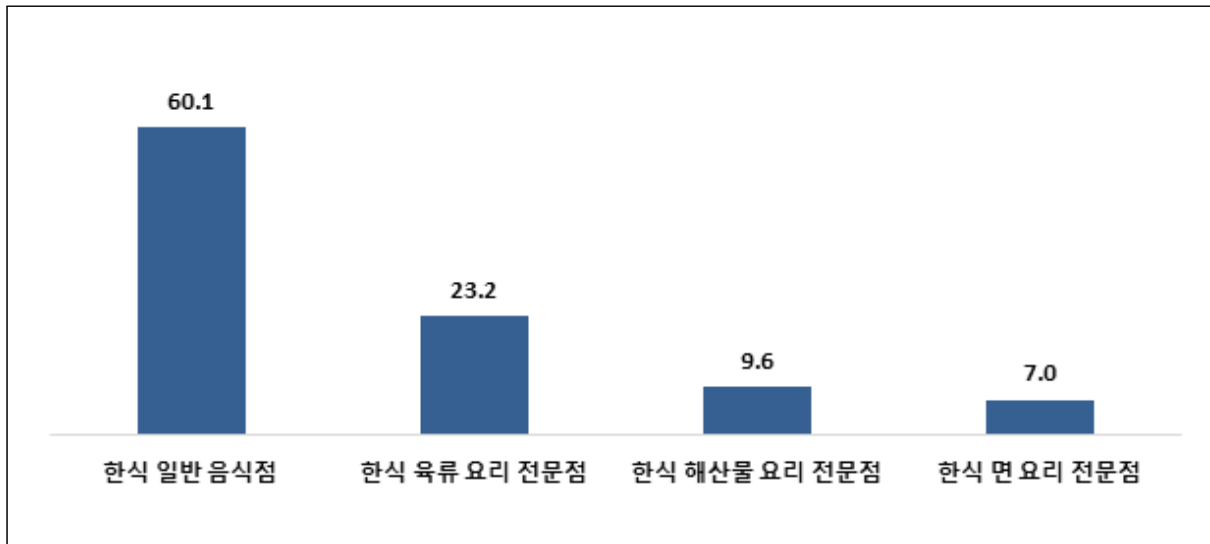
(단위: 개, %)

구분		사례수	피자· 햄버거· 샌드위치 및 유사 음식점	치킨 전문점	김밥 및 기타 간이 음식점	간이 음식 포장판 매 전문점	일반 유흥 주점업	무도 유흥 주점업	생맥주 전문점	기타 주점업	커피 전문점	기타 비알콜 음료점 업		
전체		1,945	0.6	1.4	5.2	0.9	5.6	0.3	0.8	12.0	8.1	2.7		
업종	일반 음식점	소계	1,143	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		한식	884	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		중식	125	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		일식	65	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		서양식	52	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 외국식	17	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	일반 음식점 외	소계	802	1.5	3.4	12.7	2.1	13.8	0.8	2.1	29.3	19.7	6.5	
		기관 구내식당업	47	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		출장·이동음식점업	13	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	67	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			치킨전문점	37	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		간이 음식 포장판매 전문점	39	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	주점업	192	0.0	0.0	0.0	0.0	30.0	1.7	4.5	63.7	0.0	0.0		
비알콜 음료점업	241	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	75.2	24.8			
지역	서울권	366	1.2	0.0	6.0	0.8	0.0	0.1	1.1	15.2	14.7	2.8		
	수도권	517	0.3	1.2	5.9	0.7	8.4	0.3	0.6	11.3	8.7	1.5		
	충청권	326	0.3	2.1	2.9	0.5	0.7	0.5	1.4	11.7	9.4	2.8		
	호남권	187	0.4	2.9	6.8	0.2	0.5	0.2	0.6	5.3	1.0	0.6		
	경남권	348	1.0	1.2	6.1	2.0	9.8	0.4	1.2	12.7	5.8	1.9		
	경북권	201	0.3	1.7	2.3	0.9	12.2	0.3	0.0	14.6	5.1	8.4		
매출 액	5천만 원 미만	292	0.8	1.1	13.6	2.1	5.2	0.2	0.4	13.1	6.7	11.9		
	5천만 원~1억 원 미만	424	0.5	2.1	6.4	0.9	7.7	0.3	1.0	10.9	14.2	1.7		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	0.6	1.3	2.7	0.6	5.3	0.4	1.0	12.7	6.5	0.8		
	5억 원 이상	125	0.0	0.2	1.6	0.3	0.4	0.0	0.1	4.8	1.0	0.5		

- 한식 세분류별 업종 분포는 한식 일반 음식점이 60.1%로 가장 많고, 다음으로 한식 육류 요리 전문점(23.2%), 한식 해산물 요리 전문점(9.6%), 한식 면 요리 전문점(7.0%)의 순서로 나타남.
- 지역별로 모든 지역에서 한식 일반 음식점 비중이 가장 많았고, 호남권(66.6%), 수도권(66.4%)에서 한식 일반 음식점 비중이 다른 지역과 비교했을 때 높음.
- 매출액 규모별로도 한식 일반 음식점 비중이 높았고, 5천만 원 미만 업체의 한식 일반 음식점 비중은 76.3%, 5억 원 이상 업체의 한식 일반 음식점 비중은 41.5%로 매출액 규모가 클 수록 한식 일반 음식점 비중은 낮아짐.

〈그림 2-10〉 음식점 업종 - 한식 분포

(Base: 한식, 단위: %)



〈표 2-10-1〉 사업장 특성별 한식(세분류) 분포(전체)

(Base: 한식, 단위: 개, %)

구분	사례수	한식 일반 음식점	한식 육류 요리 전문점	한식 해산물 요리 전문점	한식 면 요리 전문점	
전체	1,064	60.1	23.2	9.6	7.0	
운영 형태	프랜차이즈	180	67.4	22.5	3.1	7.1
	비프랜차이즈	884	58.8	23.4	10.8	7.0
지역	서울권	173	57.9	24.1	9.3	8.7
	수도권	292	66.4	21.6	7.0	5.1
	충청권	200	55.3	21.1	13.0	10.6
	호남권	130	66.6	23.3	5.7	4.4
	경남권	172	50.8	25.7	15.5	7.9
	경북권	97	59.0	27.1	7.7	6.2
매출액	5천만 원 미만	97	76.3	8.4	8.5	6.8
	5천만 원~1억 원 미만	185	68.2	13.5	8.9	9.5
	1억 원~5억 원 미만	670	57.6	26.2	9.6	6.7
	5억 원 이상	112	41.5	41.4	12.6	4.5



- 프랜차이즈 업체의 한식 세분류별 업종 분포는 한식 일반 음식점(67.4%), 한식 육류 요리 전문점(22.5%), 한식 해산물 요리 전문점(7.1%), 한식 면 요리 전문점(3.1%)의 순서로 나타남.
  - 지역별로 모두 한식 일반 음식점 비중이 높았고, 특히 수도권(77.9%)에서의 비중이 높음.
  - 매출액 규모별로도 모두 한식 일반 음식점 비중이 높았고, 매출액 규모가 커질 수록 한식 일반 음식점 비중이 낮아짐.

〈표 2-10-2〉 사업장 특성별 한식(세분류) 분포(프랜차이즈)

(Base: 한식, 단위: 개, %)

구분	사례수	한식 일반 음식점	한식 육류 요리 전문점	한식 해산물 요리 전문점	한식 면 요리 전문점	
전체	180	67.4	22.5	7.1	3.1	
지역	서울권	49	65.0	14.9	12.5	7.6
	수도권	59	77.9	17.0	3.5	1.5
	충청권	26	56.8	37.8	5.4	0.0
	호남권	10	47.5	31.9	20.6	0.0
	경남권	25	64.2	26.5	6.1	3.2
	경북권	11	63.5	27.3	3.3	5.9
매출액	5천만 원~1억 원 미만	10	82.5	9.7	7.8	0.0
	1억 원~5억 원 미만	134	69.1	20.2	7.9	2.7
	5억 원 이상	36	50.4	40.8	2.0	6.8

- 비프랜차이즈 업체의 한식 세분류별 업종 분포는 한식 일반 음식점(58.8%), 한식 육류 요리 전문점(23.4%), 한식 해산물 요리 전문점(10.8%), 한식 면 요리 전문점(7.0%)의 순서로 나타남.
  - 지역별로 모두 한식 일반 음식점 비중이 높고, 특히 호남권(67.8%), 수도권(63.5%)에서의 비중이 높음.
  - 매출액 규모별로도 모두 한식 일반 음식점 비중이 높았고, 매출액 규모가 커질 수록 한식 일반 음식점 비중이 낮아짐.

〈표 2-10-3〉 사업장 특성별 한식(세분류) 분포(비프랜차이즈)

(Base: 한식, 단위: 개, %)

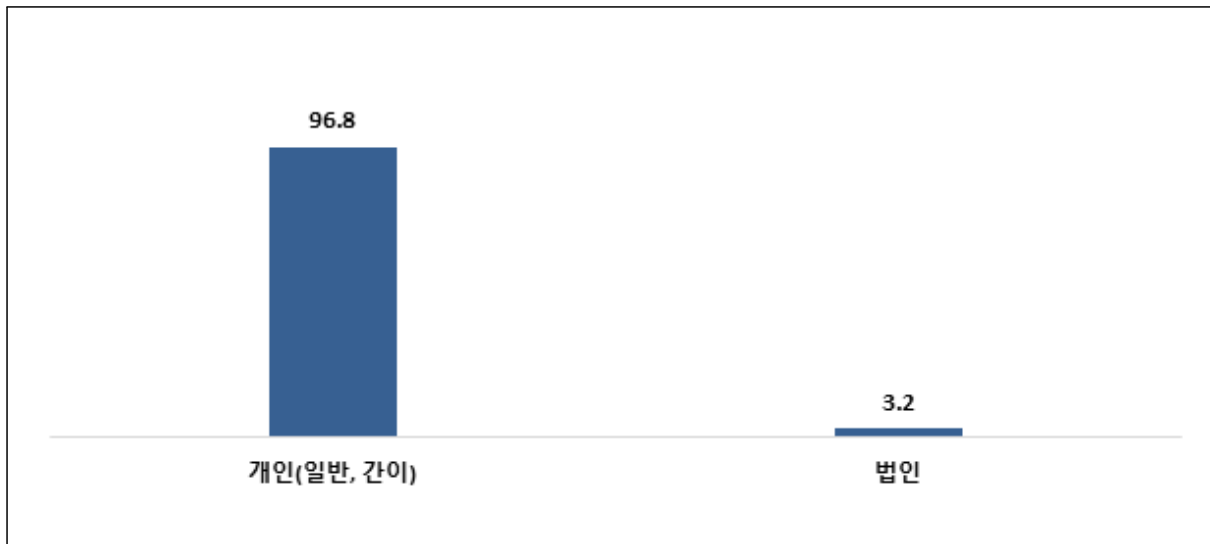
구분	사례수	한식 일반 음식점	한식 육류 요리 전문점	한식 해산물 요리 전문점	한식 면 요리 전문점	
전체	884	58.8	23.4	10.8	7.0	
지역	서울권	124	55.7	26.9	9.9	7.5
	수도권	233	63.5	22.7	8.3	5.5
	충청권	174	55.1	18.5	15.0	11.4
	호남권	120	67.8	22.7	6.1	3.3
	경남권	147	48.8	25.6	17.4	8.2
	경북권	86	58.4	27.1	8.0	6.5
매출액	5천만 원 미만	97	76.3	8.4	8.5	6.8
	5천만 원~1억 원 미만	175	67.2	13.7	9.5	9.6
	1억 원~5억 원 미만	536	54.9	27.5	11.2	6.4
	5억 원 이상	76	37.8	41.6	15.1	5.5

#### 4) 과세종류

- 외식업체 과세종류별로는 개인(일반, 간이)과세가 96.8%, 법인과세가 3.2%로 나타남.
- 일반음식점의 경우 개인과세가 97.8%, 법인과세가 2.2% 수준으로 나타남.
  - 세부업종별로 중식, 한식(각 98.5%)은 개인과세 비중이 높았고, 일식(91.4%), 기타 외국식(91.2%), 서양식(90.0%)은 상대적으로 비중이 낮음.
- 일반음식점 외 업종의 과세종류별로는 개인과세가 95.8%, 법인과세가 4.2%로 나타남.
  - 세부업종별로 주점업(99.4%)은 개인과세 비중이 높았고, 기관 구내식당업(46.1%)은 상대적으로 비중이 낮음.

〈그림 2-11〉 과세종류

(단위: %)



- 지역별로 충청권(98.8%), 호남권(98.6%), 경북권(98.2%)은 개인과세 비중이 높은 반면, 서울권(94.2%)은 상대적으로 낮음.
- 매출액 규모별로 5천만 원 미만(99.6%), 5천만 원~1억 원 미만(99.1%)은 개인과세 비중이 높은 반면, 5억 원 이상(83.1%)은 상대적으로 낮음.

〈표 2-11-1〉 사업장 특성별 과세종류 분포(전체)

(단위: 개, %)

		구분	사례수	개인(일반, 간이)	법인	
		전체	3,008	96.8	3.2	
업종	일반 음식점	소계	1,436	97.8	2.2	
		한식	1,064	98.5	1.5	
		중식	146	98.5	1.5	
		일식	93	91.4	8.6	
		서양식	90	90.0	10.0	
		기타 외국식	43	91.2	8.8	
	일반 음식점 외	소계	1,572	95.8	4.2	
		기관 구내식당업	87	46.1	53.9	
		출장·이동음식점업	13	0.0	100.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	93.7	6.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	92.3	7.7
			치킨전문점	204	98.1	1.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	98.6	1.4
			간이 음식 포장판매 전문점	67	96.5	3.5
		주점업	263	99.4	0.6	
비알콜 음료점업	411	96.5	3.5			
운영 형태	프랜차이즈	1,063	91.0	9.0		
	비프랜차이즈	1,945	99.0	1.0		
지역	서울권	685	94.2	5.8		
	수도권	812	96.0	4.0		
	충청권	459	98.8	1.2		
	호남권	266	98.6	1.4		
	경남권	505	97.5	2.5		
	경북권	281	98.2	1.8		
매출 액	5천만 원 미만	321	99.6	0.4		
	5천만 원~1억 원 미만	559	99.1	0.9		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	97.0	3.0		
	5억 원 이상	301	83.1	16.9		

- 프랜차이즈 외식업체의 과세종류는 개인과세가 91.0%, 법인과세가 9.0% 수준으로 나타남.
- 프랜차이즈 일반음식점은 개인과세가 89.9%, 법인과세가 10.1% 수준임. 세부업종별로는 한식(92.7%), 중식(89.2%)이 개인과세 비중이 비교적 높음.
- 프랜차이즈 일반음식점 외 업종은 개인과세가 91.5%, 법인과세가 8.5% 수준으로 나타남. 세부업종별로는 주점업(97.8%), 치킨전문점(97.7%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(96.4%)의 개인과세 비중이 비교적 높음..
- 지역별로 충청권(95.5%), 매출액 규모별로 5천만 원 미만(98.5%) 업체의 개인과세 비중이 비교적 높음.

〈표 2-11-2〉 사업장 특성별 과세종류 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	개인(일반, 간이)	법인		
전체		1,063	91.0	9.0		
업종	일반 음식점	소계	293	89.9	10.1	
		한식	180	92.7	7.3	
		중식	21	89.2	10.8	
		일식	28	75.2	24.8	
		서양식	38	76.4	23.6	
		기타 외국식	26	85.4	14.6	
	일반 음식점 외	소계	770	91.5	8.5	
		기관 구내식당업	40	4.3	95.7	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	89.0	11.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	91.5	8.5
			치킨전문점	167	97.7	2.3
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	96.4	3.6
			간이 음식 포장판매 전문점	28	93.8	6.2
		주점업	71	97.8	2.2	
		비알콜 음료점업	170	92.5	7.5	
		지역	서울권	319	86.5	13.5
수도권	295		89.6	10.4		
충청권	133		95.5	4.5		
호남권	79		93.6	6.4		
경남권	157		93.8	6.2		
경북권	80		94.3	5.7		
매출 액	5천만 원 미만	29	98.5	1.5		
	5천만 원~1억 원 미만	135	96.3	3.7		
	1억 원~5억 원 미만	723	92.7	7.3		
	5억 원 이상	176	71.1	28.9		

- 비프랜차이즈 외식업체의 과세종류는 개인과세가 99.0%, 법인과세가 1.0%로 나타남.
- 비프랜차이즈 일반음식점은 개인과세가 99.5%, 법인과세가 0.5% 수준으로 나타남.
- 일반음식점 외 업체는 개인과세가 98.3%, 법인과세가 1.7%로 나타남. 세부업종별로는 세부업종별로 김밥 및 기타 간이 음식점업(100.0%), 주점업(99.8%), 치킨전문점(99.4%)은 비교적 개인과세 비중이 높음.
- 지역별로 호남권(100.0%), 충청권(99.9%), 매출액 규모별로 5천만 원 미만, 5천만 원~1억 원 미만 (각 99.7%) 업체의 개인과세 비중이 비교적 높음.

〈표 2-11-3〉 사업장 특성별 과세종류 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

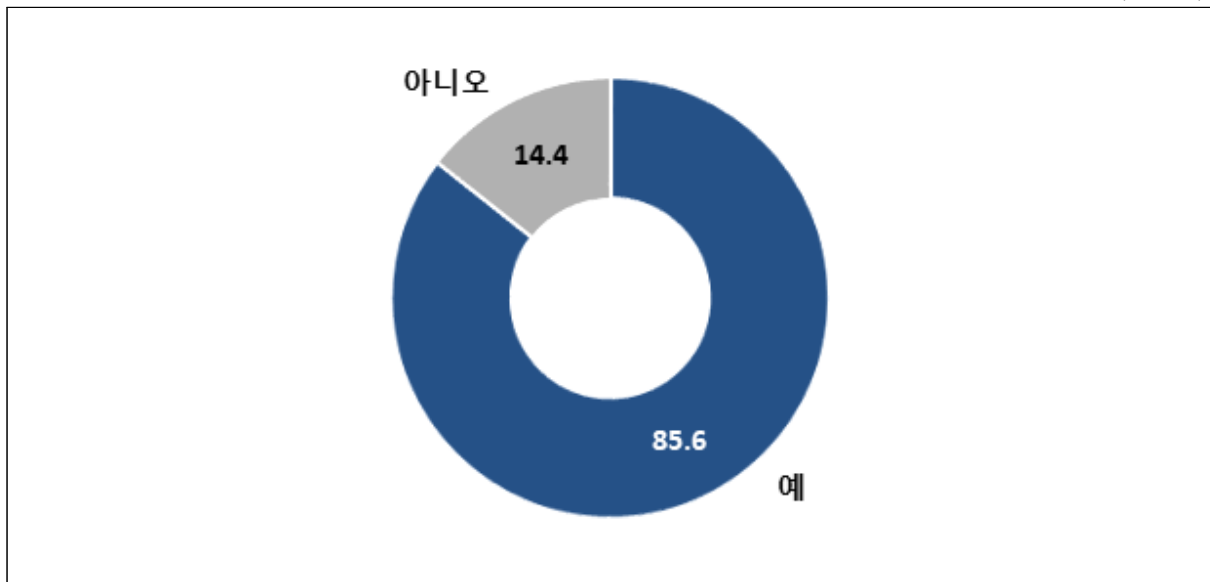
구분		사례수	개인(일반, 간이)	법인	
전체		1,945	99.0	1.0	
업종	일반 음식점	소계	1,143	99.5	0.5
		한식	884	99.5	0.5
		중식	125	99.6	0.4
		일식	65	98.6	1.4
		서양식	52	98.1	1.9
		기타 외국식	17	100.0	0.0
		기타 음식점 외	802	98.3	1.7
	기관 구내식당업	47	76.6	23.4	
	출장·이동음식점업	13	0.0	100.0	
	제과점	67	97.6	2.4	
	피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	96.3	3.7	
	치킨전문점	37	99.4	0.6	
	김밥 및 기타 간이 음식점업	144	100.0	0.0	
	간이 음식 포장판매 전문점	39	98.3	1.7	
	주점업	192	99.8	0.2	
	비알콜 음료점업	241	98.5	1.5	
	지역	서울권	366	98.7	1.3
		수도권	517	98.5	1.5
		충청권	326	99.9	0.1
호남권		187	100.0	0.0	
경남권		348	98.7	1.3	
경북권		201	99.3	0.7	
매출액	5천만 원 미만	292	99.7	0.3	
	5천만 원~1억 원 미만	424	99.7	0.3	
	1억 원~5억 원 미만	1,104	98.9	1.1	
	5억 원 이상	125	94.5	5.5	

## 5) 사업장 임차 여부

- 외식업체 중 사업장을 임차하고 있는 비중은 85.6%로 나타남.
- 일반음식점의 경우 사업장 임차 비중이 80.8%로 나타나 전체 외식업체(85.6%)보다 낮음.
  - 세부업종별로 일식(93.1%), 서양식(91.1%)의 임차 비중이 비교적 높은 반면, 한식(79.9%), 중식(78.0%)의 경우 임차 비중이 상대적으로 낮음.
- 일반음식점 외 업종의 업체는 90.9%가 사업장을 임차하고 있는 것으로 나타남.
  - 세부업종별로 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업, 주점업(각 94.6%), 제과점(92.2%), 비알코올 음료점업(90.4%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(90.2%)의 경우 임차 비중이 높은 반면, 출장·이동 음식점업(78.2%), 기관 구내식당업(59.2%)은 임차 비중이 상대적으로 낮음.

〈그림 2-12〉 사업장 임차 여부

(단위: %)



- 지역별로 서울권(95.5%), 수도권(93.1%)은 임차 비중이 높은 반면, 경남권(79.8%), 경북권(79.5%), 충청권(76.7%), 호남권(75.5%)은 상대적으로 낮음.
- 매출액 규모별로 1억 원~5억 원 미만(88.6%), 은 임차 비중이 높은 반면, 5천만 원 미만(74.9%)은 임차 비중이 낮음

〈표 2-12-1〉 사업장 특성별 사업장 임차 여부 분포(전체)

(단위: 개, %)

		구분	사례수	예	아니오	
		전체	3,008	85.6	14.4	
업종	일반 음식점	소계	1,436	80.8	19.2	
		한식	1,064	79.9	20.1	
		중식	146	78.0	22.0	
		일식	93	93.1	6.9	
		서양식	90	91.1	8.9	
		기타 외국식	43	88.4	11.6	
	일반 음식점 외	소계	1,572	90.9	9.1	
		기관 구내식당업	87	59.2	40.8	
		출장·이동음식점업	13	78.2	21.8	
		기타 음식점 업	제과점	133	92.2	7.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	94.6	5.4
			치킨전문점	204	89.3	10.7
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	90.2	9.8
			간이 음식 포장판매 전문점	67	85.9	14.1
		주점업	263	94.6	5.4	
		비알콜 음료점업	411	90.4	9.6	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	92.4	7.6
비프랜차이즈	1,945		83.1	16.9		
지역	서울권	685	95.5	4.5		
	수도권	812	93.1	6.9		
	충청권	459	76.7	23.3		
	호남권	266	75.5	24.5		
	경남권	505	79.8	20.2		
	경북권	281	79.5	20.5		
매출 액	5천만 원 미만	321	74.9	25.1		
	5천만 원~1억 원 미만	559	84.0	16.0		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	88.6	11.4		
	5억 원 이상	301	82.4	17.6		

- 프랜차이즈 외식업체의 92.4%는 사업장을 임차하고 있으며, 프랜차이즈 일반음식점은 92.5%가 사업장을 임차하고 있음. 세부업종별로는 일식(100.0%), 서양식(96.9%) 업종의 사업장 임차 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 업체의 사업장 임차 비중은 92.4%로 나타남. 세부업종별로는 간이 음식 포장판매 전문점(99.8%), 주점업(96.5%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(95.5%)의 사업장 임차 비중이 높음.
- 지역별로는 서울권(95.2%), 충청권(95.1%), 매출액 규모별로는 1억 원~5억 원 미만(93.5%), 5천만 원~1억 원 미만(92.6%) 업체의 임차 비중이 높음.

〈표 2-12-2〉 사업장 특성별 사업장 임차 여부 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		1,063	92.4	7.6		
업종	일반 음식점	소계	293	92.5	7.5	
		한식	180	92.0	8.0	
		중식	21	90.3	9.7	
		일식	28	100.0	0.0	
		서양식	38	96.9	3.1	
		기타 외국식	26	84.3	15.7	
	일반 음식점 외	소계	770	92.4	7.6	
		기관 구내식당업	40	32.0	68.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	94.7	5.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	93.5	6.5
			치킨전문점	167	94.0	6.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	95.5	4.5
			간이 음식 포장판매 전문점	28	99.8	0.2
		주점업	71	96.5	3.5	
		비알콜 음료점업	170	93.8	6.2	
		지역	서울권	319	95.2	4.8
			수도권	295	92.3	7.7
			충청권	133	95.1	4.9
호남권	79		90.3	9.7		
경남권	157		87.1	12.9		
경북권	80		91.4	8.6		
매출 액	5천만 원 미만	29	89.9	10.1		
	5천만 원~1억 원 미만	135	92.6	7.4		
	1억 원~5억 원 미만	723	93.5	6.5		
	5억 원 이상	176	86.1	13.9		



- 비프랜차이즈 외식업체의 83.1%는 사업장을 임차하고 있으며, 비프랜차이즈 일반음식점은 78.4%가 사업장을 임차하고 있음. 세부업종별로는 기타 외국식(94.7%), 일식(90.1%) 업종의 사업장 임차 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 업체의 사업장 임차 비중은 90.0%로 나타남. 세부업종별로는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(100.0%), 주점업(94.1%), 제과점(90.0%)의 사업장 임차 비중이 높음.
- 지역별로 서울권(95.7%), 수도권(93.5%), 매출액 규모별로 1억 원~5억 원 미만(86.3%)의 임차 비중이 비교적 높음.

〈표 2-12-3〉 사업장 특성별 사업장 임차 여부 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

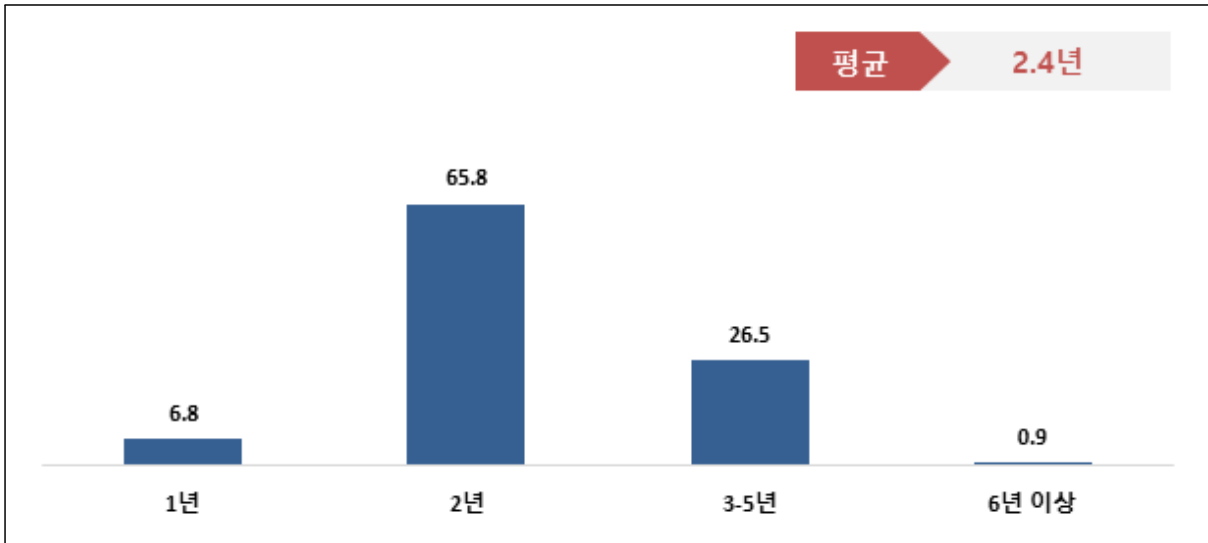
		구분	사례수	예	아니오	
		전체	1,945	83.1	16.9	
업종	일반 음식점	소계	1,143	78.4	21.6	
		한식	884	77.7	22.3	
		중식	125	76.5	23.5	
		일식	65	90.1	9.9	
		서양식	52	87.7	12.3	
		기타 외국식	17	94.7	5.3	
	일반 음식점 외	소계	802	90.0	10.0	
		기관 구내식당업	47	79.0	21.0	
		출장·이동음식점업	제과점	67	90.0	10.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	100.0	0.0
		기타 음식점 업	치킨전문점	37	69.3	30.7
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	87.0	13.0
			간이 음식 포장판매 전문점	39	76.9	23.1
		주점업	192	94.1	5.9	
		비알콜 음료점업	241	88.7	11.3	
		지역	서울권	366	95.7	4.3
	수도권		517	93.5	6.5	
	충청권		326	70.5	29.5	
	호남권		187	71.5	28.5	
경남권	348		77.6	22.4		
경북권	201		76.1	23.9		
매출 액	5천만 원 미만	292	73.6	26.4		
	5천만 원~1억 원 미만	424	82.1	17.9		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	86.3	13.7		
	5억 원 이상	125	78.8	21.2		

## 6) 사업장 임대계약 기간

- 외식업체의 임대계약 기간은 평균 2.4년이었고, 임대계약 기간별 비중은 2년이 65.8%로 가장 높았고, 다음으로 3-5년(26.5%), 1년(6.8%), 6년 이상(0.9%) 등의 순으로 나타남.
- 일반음식점의 임대계약 기간은 평균 2.5년이었고, 임대계약 기간별 비중은 2년이 65.6%로 가장 높았고, 다음으로 3-5년(27.1%), 1년(6.1%), 6년 이상(1.2%) 등의 순으로 나타남.
  - 세부업종별로 중식, 한식(각 2.5년), 기타 외국식(2.4년), 서양식, 일식(각 2.3년)의 순으로 임대계약 기간이 긴 것으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 임대계약 기간은 평균 2.4년이었고, 임대계약 기간별 비중은 2년이 66.0%로 가장 높았고, 다음으로 3-5년(26.0%), 1년(7.4%), 6년 이상(0.5%) 등의 순임
  - 세부업종별로 출장·이동 음식점업, 치킨전문점, 주점업, 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(각 2.5년), 기관 구내식당업(2.4년), 비알코올 음료점업, 김밥 및 기타 간이 음식점업(각 2.3년), 제과점(2.2년), 간이 음식 포장판매 전문점(2.1년)의 순으로 긴 것으로 나타남.

〈그림 2-13〉 사업장 임대계약 기간 분포

(단위: %)



- 지역별로 충청권(3.2년), 경남권(2.5년), 수도권(2.4년), 경북권, 호남권(각 2.3년), 서울권(2.0년)의 순으로 임대계약 기간이 긴 것으로 나타남.
- 매출액 규모별로 1억 원~5억 원 미만, 5천만 원~1억 원 미만(각 2.5년), 5억 원 이상(2.3년), 5천만 원 미만(2.2년) 업체의 순으로 임대계약 기간이 긴 것으로 나타남.

〈표 2-13-1〉 사업장 특성별 사업장 임대계약 기간 분포(전체)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	1년	2년	3~5년	6년 이상	평균		
전체		2,594	6.8	65.8	26.5	0.9	2.4		
업종	일반 음식점	소계	1,182	6.1	65.6	27.1	1.2	2.5	
		한식	856	5.6	65.7	27.4	1.3	2.5	
		중식	117	1.9	67.5	29.9	0.7	2.5	
		일식	87	18.0	60.0	20.7	1.3	2.3	
		서양식	83	11.7	65.0	23.1	0.1	2.3	
		기타 외국식	39	7.3	68.3	24.3	0.0	2.4	
	일반 음식점 외	소계	1,412	7.4	66.0	26.0	0.5	2.4	
		기관 구내식당업	51	7.0	69.3	23.6	0.0	2.4	
		출장·이동음식점업	9	3.6	39.8	56.6	0.0	2.5	
		기타 음식점업	제과점	122	9.4	70.7	20.0	0.0	2.2
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	146	5.3	64.6	29.5	0.6	2.5
			치킨전문점	185	4.1	67.0	28.5	0.4	2.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	219	9.8	69.5	20.0	0.7	2.3
		간이 음식 포장판매 전문점	58	9.0	80.2	10.9	0.0	2.1	
		주점업	249	6.8	60.6	31.8	0.8	2.5	
		비알콜 음료점업	373	8.6	69.7	21.4	0.3	2.3	
		운영 형태	프랜차이즈	980	7.9	65.8	25.1	1.2	2.4
비프랜차이즈	1,614		6.4	65.8	27.1	0.7	2.4		
지역	서울권	645	18.8	72.3	7.8	1.0	2.0		
	수도권	753	1.9	74.4	23.0	0.7	2.4		
	충청권	363	8.4	25.9	64.6	1.2	3.2		
	호남권	210	4.9	71.1	23.4	0.6	2.3		
	경남권	399	1.1	64.9	33.6	0.5	2.5		
	경북권	224	5.2	78.0	15.5	1.3	2.3		
매출 액	5천만 원 미만	252	9.4	74.2	15.9	0.5	2.2		
	5천만 원~1억 원 미만	473	3.6	70.0	25.2	1.2	2.5		
	1억 원~5억 원 미만	1,622	7.1	62.3	29.7	0.9	2.5		
	5억 원 이상	247	9.3	73.5	16.6	0.5	2.3		

- 프랜차이즈 외식업체의 임대계약 기간은 평균 2.4년이었고, 임대계약 기간별 비중은 2년이 65.8%로 가장 높고, 다음으로 3-5년(25.1%), 1년(7.9%), 6년 이상(1.2%) 등의 순임.
- 일반음식점의 임대계약 기간은 평균 2.5년이었고, 세부업종별로 한식(2.6년), 일식(2.5년), 중식(2.4년), 기타 외국식(2.3년), 서양식(2.2년)의 순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 임대계약 기간은 평균 2.4년이었고, 세부업종별로 주점업(2.7년), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업, 치킨전문점(각 2.5년) 등의 순으로 나타남.
- 지역별로 충청권(3.1년), 매출액 규모별로 1억 원~5억 원 미만, 5천만 원~1억 원 미만(각 2.5년) 업체에서 임대계약 기간이 상대적으로 긴 것으로 나타남.

〈표 2-13-2〉 사업장 특성별 사업장 임대계약 기간 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 년)

구분		사례수	1년	2년	3~5년	6년 이상	평균		
전체		980	7.9	65.8	25.1	1.2	2.4		
업종	일반 음식점	소계	272	6.5	63.9	27.5	2.0	2.5	
		한식	165	4.0	65.3	28.5	2.2	2.6	
		중식	19	0.1	70.6	29.2	0.0	2.4	
		일식	28	20.2	51.5	24.1	4.1	2.5	
		서양식	37	18.8	60.1	20.8	0.3	2.2	
		기타 외국식	23	12.8	61.2	26.0	0.0	2.3	
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	708	8.5	66.7	24.0	0.8	2.4
			기관 구내식당업	14	23.3	56.6	20.0	0.0	2.2
			출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			제과점	62	9.7	71.8	18.4	0.0	2.2
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	124	3.9	64.6	30.7	0.8	2.5
			치킨전문점	159	3.5	69.9	26.6	0.0	2.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	93	16.4	62.4	20.8	0.3	2.2
			간이 음식 포장판매 전문점	27	9.0	80.8	10.2	0.0	2.1
			주점업	69	8.6	56.9	30.8	3.7	2.7
			비알콜 음료점업	160	10.5	72.3	17.3	0.0	2.2
			지역	서울권	299	16.1	73.7	8.5	1.7
수도권	276	3.2		77.9	17.7	1.2	2.3		
충청권	125	12.5		22.6	64.9	0.0	3.1		
호남권	72	2.7		80.9	16.4	0.0	2.1		
경남권	135	1.3		61.7	35.2	1.8	2.6		
경북권	73	5.8		68.1	24.3	1.9	2.5		
매출액	5천만 원 미만	27	13.0	76.5	10.5	0.0	2.0		
	5천만 원~1억 원 미만	126	6.3	69.8	21.6	2.3	2.5		
	1억 원~5억 원 미만	676	7.9	63.5	27.6	1.1	2.5		
	5억 원 이상	151	8.6	73.0	17.4	1.0	2.3		

- 비프랜차이즈의 임대계약 기간은 평균 2.4년이었고, 임대계약 기간별 비중은 2년이 65.8%로 가장 높았고, 다음으로 3-5년(27.1%), 1년(6.4%), 6년 이상(0.7%) 등의 순임.
- 일반음식점의 임대계약 기간은 평균 2.5년이었고, 세부업종별로 중식, 기타 외국식, 한식(각 2.5년), 서양식(2.4년), 일식(2.2년)의 순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 임대계약 기간은 평균 2.4년이었고, 세부업종별로 치킨전문점(2.8년), 출장·이동 음식점업, 기관 구내식당업(각 2.5년) 등의 순으로 나타남.
- 지역별로 충청권(3.3년), 매출액 규모별로 1억 원~5억 원 미만, 5천만 원~1억 원 미만(각 2.5년) 업체에서 임대계약 기간이 상대적으로 긴 것으로 나타남.

〈표 2-13-3〉 사업자 특성별 사업장 임대계약 기간 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 년)

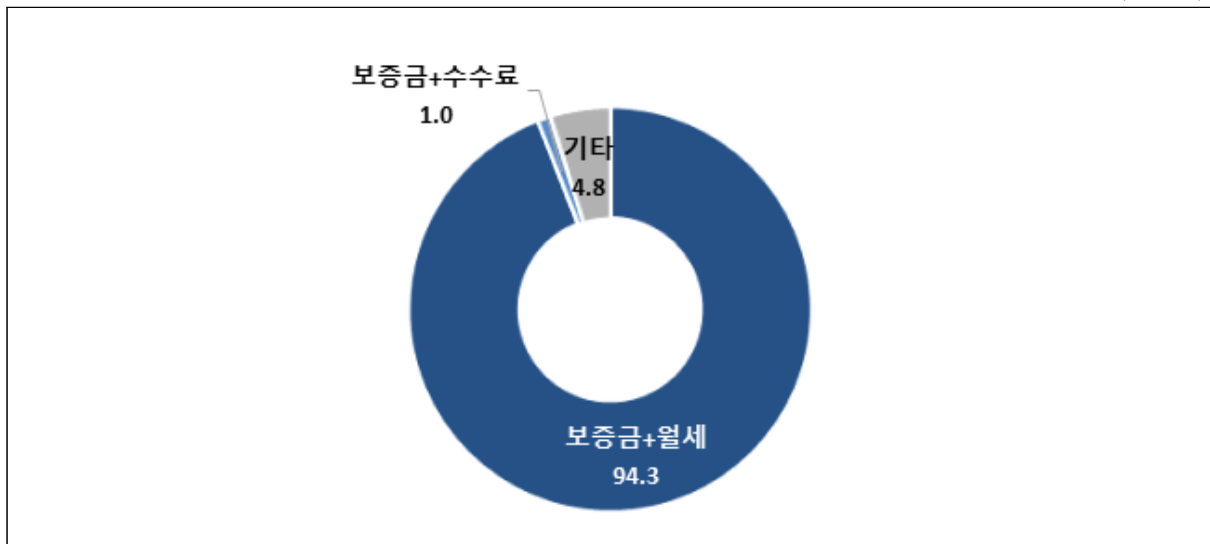
구분		사례수	1년	2년	3~5년	6년 이상	평균		
전체		1,614	6.4	65.8	27.1	0.7	2.4		
업종	일반 음식점	소계	910	6.0	66.0	27.0	1.0	2.5	
		한식	691	5.9	65.8	27.2	1.1	2.5	
		중식	98	2.1	67.1	30.0	0.8	2.5	
		일식	59	16.9	64.1	19.0	0.0	2.2	
		서양식	46	7.0	68.3	24.7	0.0	2.4	
		기타 외국식	16	0.0	77.9	22.1	0.0	2.5	
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	704	6.8	65.6	27.3	0.4	2.4
			기관 구내식당업	37	2.2	73.1	24.7	0.0	2.5
			출장·이동음식점업	9	3.6	39.8	56.6	0.0	2.5
			제과점	60	9.0	69.6	21.4	0.0	2.2
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	12.2	64.1	23.7	0.0	2.2
			치킨전문점	26	7.4	51.0	39.1	2.6	2.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	126	5.4	74.2	19.5	0.9	2.3
			간이 음식 포장판매 전문점	31	9.0	79.6	11.4	0.0	2.1
			주점업	180	6.4	61.5	32.0	0.1	2.4
			비알콜 음료점업	213	7.6	68.3	23.6	0.5	2.4
			지역	서울권	346	20.4	71.5	7.4	0.7
수도권	477	1.4		73.1	24.9	0.6	2.4		
충청권	238	6.6		27.3	64.4	1.7	3.3		
호남권	138	5.7		67.7	25.8	0.8	2.4		
경남권	264	1.0		65.9	33.0	0.0	2.5		
경북권	151	5.0		81.4	12.5	1.1	2.3		
매출액	5천만 원 미만	225	9.0	73.9	16.5	0.6	2.2		
	5천만 원~1억 원 미만	347	3.0	70.1	26.1	0.9	2.5		
	1억 원~5억 원 미만	946	6.8	61.8	30.7	0.8	2.5		
	5억 원 이상	96	10.2	73.9	15.8	0.1	2.2		

## 7) 사업장 임대조건

- 외식업체의 임대조건 중 보증금+월세의 비중이 94.3%로 대부분을 차지하고 있고, 보증금+수수료는 1.0%, 기타 임대조건은 4.8%로 나타남.
- 일반음식점의 임대조건에서도 대부분의 업종이 보증금+월세 형태의 임대조건을 갖고 있는 것으로 나타남. 특히, 서양식의 경우 99.5%가 보증금+월세의 형태의 임대조건을 갖고 있음.
- 일반음식점 외 외식업체에서도 대부분의 업종이 보증금+월세 형태의 임대조건을 갖고 있는 것으로 나타남 반면, 기관 구내식당업의 경우 57.1%만 보증금+월세 형태의 임대조건을 갖고 있음.

〈그림 2-14〉 사업장 임대조건

(단위: %)



- 지역별로 대부분 보증금+월세 형태의 임대조건을 갖고 있으며, 경남권이 97.4%로 가장 비중이 높았고, 경북권은 92.3%로 가장 낮음.
- 매출액 규모별로 5천만 원~1억 원 미만의 업체에서는 보증금+월세 형태의 임대조건이 96.9%로 가장 높고, 5천만 원 미만 업체(87.1%)에서는 비교적 낮은 것으로 나타남.

〈표 2-14-1〉 사업장 특성별 사업장 임대조건(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	보증금+월세	보증금+수수료	기타		
전체		2,594	94.3	1.0	4.8		
업종	일반 음식점	소계	1,182	94.0	0.8	5.2	
		한식	856	93.5	0.6	5.9	
		중식	117	96.2	0.9	2.9	
		일식	87	96.0	3.9	0.1	
		서양식	83	99.5	0.5	0.0	
		기타 외국식	39	97.0	3.0	0.0	
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	1,412	94.4	1.2	4.4
			기관 구내식당업	51	57.1	6.4	36.4
			출장·이동음식점업	9	92.0	0.0	8.0
			제과점	122	90.7	2.4	6.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	146	90.8	3.3	5.9
			치킨전문점	185	96.4	0.0	3.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	219	93.7	0.9	5.4
			간이 음식 포장판매 전문점	58	96.1	1.9	2.0
			주점업	249	96.2	0.0	3.8
			비알콜 음료점업	373	96.2	2.2	1.6
			운영 형태	프랜차이즈	980	93.5	2.1
비프랜차이즈	1,614	94.5		0.5	4.9		
지역	서울권	645	94.7	2.2	3.1		
	수도권	753	93.7	0.8	5.5		
	충청권	363	96.6	0.8	2.5		
	호남권	210	87.8	0.2	12.0		
	경남권	399	97.4	0.7	2.0		
	경북권	224	92.3	0.3	7.4		
매출 액	5천만 원 미만	252	87.1	1.5	11.4		
	5천만 원~1억 원 미만	473	96.9	0.1	3.0		
	1억 원~5억 원 미만	1,622	94.9	1.1	4.0		
	5억 원 이상	247	90.8	2.0	7.2		

- 프랜차이즈의 임대조건을 살펴보면, 보증금+월세 형태가 93.5%로 대부분을 차지했고, 보증금+수수료는 2.1%, 기타 임대조건은 4.4%로 나타남.
- 일반음식점에서는 서양식(98.7%), 일반음식점 외에서는 치킨전문점(96.4%)에서 보증금+월세의 비중이 가장 높게 나타남. 일식과 기관 구내식당업의 경우 보증금+수수료(각 11.8%, 14.3%)의 비중이 다른 업종과 비교해서 높게 나타남.
- 지역별로는 호남권(98.6%), 매출액 규모별로는 5천만 원~1억 원 미만(96.5%) 업체에서 보증금+월세 형태의 임대조건 비중이 높은 것으로 나타남.

〈표 2-14-2〉 사업장 특성별 사업장 임대조건(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	보증금+월세	보증금+수수료	기타		
전체		980	93.5	2.1	4.4		
업종	일반 음식점	소계	272	95.5	1.9	2.6	
		한식	165	95.8	1.0	3.2	
		중식	19	96.4	0.1	3.6	
		일식	28	87.9	11.8	0.2	
		서양식	37	98.7	1.3	0.0	
		기타 외국식	23	94.8	5.2	0.0	
		소계	708	92.6	2.1	5.3	
	일반 음식점 외	기타 음식점업	기관 구내식당업	14	27.2	14.3	58.5
			출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0
			제과점	62	90.1	1.6	8.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	124	89.6	4.0	6.4
			치킨전문점	159	96.4	0.0	3.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	93	92.3	1.9	5.8
			간이 음식 포장판매 전문점	27	94.1	3.8	2.1
		주점업	69	94.6	0.0	5.4	
		비알콜 음료점업	160	93.1	4.5	2.5	
		지역	서울권	299	91.4	5.3	3.3
	수도권		276	92.0	1.0	7.0	
	충청권		125	96.6	1.3	2.1	
호남권	72		98.6	0.0	1.4		
경남권	135		97.0	1.5	1.5		
경북권	73		89.8	0.0	10.2		
소계	1,000		92.6	2.1	5.3		
매출 액	5천만 원 미만	27	92.2	5.7	2.0		
	5천만 원~1억 원 미만	126	96.5	0.5	3.1		
	1억 원~5억 원 미만	676	93.8	2.0	4.2		
	5억 원 이상	151	88.1	3.4	8.5		



- 비프랜차이즈의 임대조건을 살펴보면, 보증금+월세 형태가 94.5%로 대부분을 차지했고, 보증금+수수료는 0.5%, 기타 임대조건은 4.9%로 나타남.
- 일반음식점에서는 일식, 서양식, 기타 외국식 모두 보증금+월세 형태의 임대조건을 갖고 있으며, 일반음식점 외에서는 비알콜 음료점업(97.9%), 간이 음식 포장판매전문점(97.8%)에서 보증금+월세 비중이 높은 것으로 나타남.
- 지역별로는 호남권(97.5%), 매출액 규모별로는 5천만 원~1억 원 미만(97.1%) 업체에서 보증금+월세 형태의 임대조건 비중이 높은 것으로 나타남.

〈표 2-14-3〉 사업장 특성별 사업장 임대조건(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

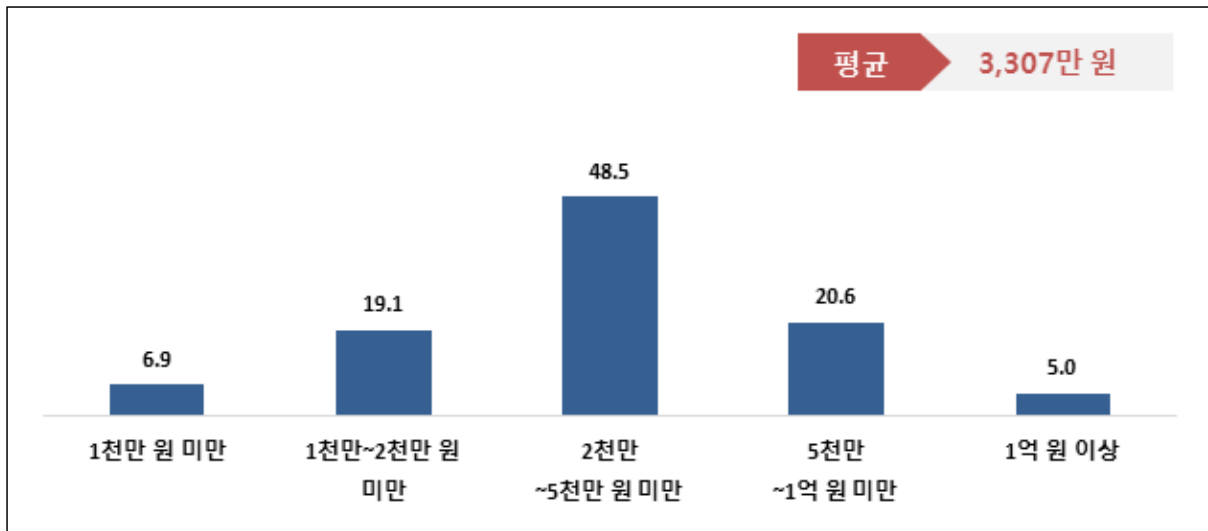
구분		사례수	보증금+월세	보증금+수수료	기타		
전체		1,614	94.5	0.5	4.9		
업종	일반 음식점	소계	910	93.7	0.5	5.8	
		한식	691	93.0	0.5	6.5	
		중식	98	96.1	1.0	2.8	
		일식	59	100.0	0.0	0.0	
		서양식	46	100.0	0.0	0.0	
		기타 외국식	16	100.0	0.0	0.0	
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	704	95.6	0.5	3.8
			기관 구내식당업	37	66.0	4.1	29.9
			출장·이동음식점업	9	92.0	0.0	8.0
			제과점	60	91.3	3.2	5.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	96.3	0.0	3.7
			치킨전문점	26	96.3	0.0	3.7
			김밥 및 기타 간이 음식점업	126	94.7	0.2	5.1
			간이 음식 포장판매 전문점	31	97.8	0.3	1.9
		주점업	180	96.6	0.0	3.4	
		비알콜 음료점업	213	97.9	0.9	1.2	
		지역	서울권	346	96.6	0.4	3.0
			수도권	477	94.4	0.7	4.9
			충청권	238	96.7	0.6	2.7
호남권	138		84.1	0.3	15.6		
경남권	264		97.5	0.4	2.1		
경북권	151		93.1	0.4	6.4		
매출 액	5천만 원 미만	225	86.5	1.1	12.4		
	5천만 원~1억 원 미만	347	97.1	0.0	2.9		
	1억 원~5억 원 미만	946	95.4	0.6	4.0		
	5억 원 이상	96	93.6	0.5	5.8		

## 8) 사업장 임차보증금

- 외식업체의 임차보증금은 평균 3,307만 원으로 나타남. 임차보증금별 비중은 2천만~5천만 원 미만 이 48.5%로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만(20.6%), 1천만~2천만 원 미만(19.1%), 1천만 원 미만(6.9%), 1억 원 이상(5.0%) 등의 순임.
- 일반음식점의 임차보증금은 평균 3,469만 원이었고, 2천만~5천만 원 미만이 47.8%로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만(23.7%), 1천만~2천만 원 미만(17.2%), 1천만 원 미만(6.7%), 1억 원 이상(4.7%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 서양식(4,473만 원), 일식(3,813만 원), 한식(3,433만 원), 기타 외국식(3,415만 원), 중식 (3,157만 원)의 순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 임차보증금은 평균 3,152만 원이었고, 2천만~5천만 원 미만이 49.2%로 가장 높았고, 다음으로 1천만~2천만 원 미만(20.9%), 5천만 원~1억 원 미만(17.6%), 1천만 원 미 만(7.1%), 1억 원 이상(5.2%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(4,065만 원), 제과점(3,879만 원), 주점업(3,255만 원), 치킨전문점(3,098만 원), 비알코올 음료점업(3,088만 원), 기관 구내식당업(3,076만 원), 출장·이동 음식점업 (2,797만 원), 김밥 및 기타 간이 음식점업(2,468만 원), 간이 음식 포장판매 전문점(2,127만 원)의 순임.

〈그림 2-15〉 사업장 임차보증금 분포

(Base: 임차보증금이 있는 업체, 단위: %)



- 지역별로 수도권(3,884만 원), 충청권(3,883만 원), 서울권(3,420만 원), 경남권(2,638만 원), 경북권(2,509만 원), 호남권(2,037만 원)의 순서로 임차보증금이 큰 것으로 나타남.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(7,233만 원), 1억 원~5억 원 미만(3,620만 원), 5천만 원~1억 원 미만(2,216만 원), 5천만 원 미만(1,335만 원)의 순서로 임차보증금이 큰 것으로 나타남.

**<표 2-15-1> 사업장 특성별 사업장 임차보증금 분포(전체)**

(Base: 임차보증금이 있는 업체, 단위: 개, %, 만 원)

구분		사례수	1천만 원 미만	1천만~2천만 원 미만	2천만~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	평균		
전체		2,458	6.9	19.1	48.5	20.6	5.0	3,307.4		
업종	일반 음식점	소계	1,126	6.7	17.2	47.8	23.7	4.7	3,469.4	
		한식	819	6.9	17.5	47.2	24.0	4.4	3,433.3	
		중식	113	6.6	23.1	48.2	17.6	4.5	3,157.2	
		일식	79	0.0	13.5	55.0	23.3	8.2	3,812.7	
		서양식	77	10.1	5.8	51.8	24.1	8.3	4,472.8	
		기타 외국식	38	0.0	10.6	51.7	36.6	1.0	3,414.7	
		소계	1,332	7.1	20.9	49.2	17.6	5.2	3,152.4	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	31	3.7	35.2	36.0	22.6	2.5	3,076.3	
		출장·이동음식점업	8	0.0	28.1	63.5	8.5	0.0	2,797.1	
		기타 음식점 업	제과점	114	4.1	15.7	47.5	24.5	8.1	3,878.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	134	5.0	12.5	49.3	23.2	10.0	4,064.6
			치킨전문점	183	6.0	19.8	55.1	15.3	3.8	3,097.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	212	13.3	25.1	45.8	14.2	1.5	2,467.8
			간이 음식 포장판매 전문점	55	14.3	36.4	41.8	5.3	2.2	2,127.0
			주점업	242	3.1	23.9	48.0	18.2	6.8	3,254.5
		비알콜 음료점업	353	11.2	15.6	51.8	17.3	4.1	3,088.1	
		운영 형태	프랜차이즈	911	3.1	14.0	49.1	25.8	8.1	3,946.3
			비프랜차이즈	1,547	8.4	21.2	48.3	18.5	3.7	3,046.7
		지역	서울권	601	2.9	15.4	58.1	18.7	4.9	3,419.6
수도권	720		4.5	18.0	43.9	27.1	6.5	3,884.4		
충청권	354		2.5	5.9	60.8	23.8	7.1	3,883.0		
호남권	191		5.7	38.0	48.6	6.6	1.2	2,036.5		
경남권	377		10.2	27.1	46.0	13.1	3.6	2,637.8		
경북권	215		24.7	21.0	29.2	22.6	2.5	2,508.9		
매출 액	5천만 원 미만	230	33.7	34.8	28.9	2.4	0.2	1,335.2		
	5천만 원~1억 원 미만	461	9.4	28.8	52.7	8.9	0.2	2,216.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,558	2.5	14.8	52.4	25.3	4.9	3,619.7		
	5억 원 이상	209	0.9	4.9	21.3	41.5	31.4	7,232.6		

- 프랜차이즈의 임차보증금은 평균 3,946만 원으로 나타남. 임차보증금별 비중은 2천만~5천만 원 미만(49.1%)로 가장 높고, 5천만 원~1억 원 미만(25.8%), 1천만~2천만 원 미만(14.0%) 등의 순임.
- 일반음식점의 임차보증금은 평균 4,228만 원이었고, 세부업종별로 서양식(6,962만 원), 중식(4,557만 원), 일식(4,097만 원), 한식(4,002만 원), 기타 외국식(3,347만 원) 순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 임차보증금은 평균 3,806만 원이었고, 세부업종별로 제과점(5,384만 원), 비알코올 음료점업(4,427만 원) 등의 순으로 임차보증금이 큰 것으로 나타남.
- 지역별로 충청권(4,915만 원), 수도권(4,341만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(7,394만 원) 업체의 임차보증금이 비교적 큼.

〈표 2-15-2〉 사업장 특성별 사업장 임차보증금 분포(프랜차이즈)

(Base: 임차보증금이 있는 업체, 단위: 개, %, 만 원)

구분		사례수	1천만 원 미만	1천만~2천만 원 미만	2천만~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	평균		
전체		911	3.1	14.0	49.1	25.8	8.1	3,946.3		
업종	일반 음식점	소계	254	3.3	8.6	49.8	30.2	8.1	4,228.0	
		한식	160	3.2	9.2	50.5	30.0	7.0	4,001.8	
		중식	16	6.2	7.9	45.6	23.3	17.0	4,557.4	
		일식	23	0.0	4.4	52.4	34.2	9.1	4,096.6	
		서양식	33	6.6	0.0	44.4	31.2	17.8	6,961.8	
		기타 외국식	22	0.0	18.9	45.8	33.6	1.8	3,346.7	
		소계	657	3.0	16.7	48.7	23.5	8.1	3,805.9	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	4	0.0	59.0	0.0	21.7	19.2	3,819.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	55	0.0	6.9	37.6	39.6	15.8	5,383.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	114	3.7	9.7	48.2	27.1	11.2	4,373.2
			치킨전문점	158	4.8	18.9	55.2	16.7	4.4	3,229.3
			김밥 및 기타 간이 음식점업	90	6.2	20.2	47.2	23.7	2.7	3,111.6
			간이 음식 포장판매 전문점	25	9.0	27.5	56.8	2.3	4.5	2,348.9
		주점업	66	0.0	24.5	45.9	21.9	7.7	3,581.3	
	비알코올 음료점업	145	1.5	10.3	48.6	27.9	11.7	4,427.3		
	지역	서울권	271	3.0	8.5	56.9	24.9	6.7	3,865.8	
		수도권	253	3.1	15.4	38.5	36.3	6.7	4,341.1	
		충청권	123	1.9	3.8	49.4	28.9	15.9	4,915.3	
호남권		71	0.0	27.5	61.0	7.4	4.1	2,593.4		
경남권		122	3.7	20.2	49.1	19.2	7.8	3,524.2		
경북권		71	7.5	20.6	51.1	14.2	6.6	3,036.7		
매출 액	5천만 원 미만	26	2.1	44.1	49.5	2.2	2.1	1,958.7		
	5천만 원~1억 원 미만	121	9.8	26.6	51.1	11.3	1.2	2,519.7		
	1억 원~5억 원 미만	644	2.2	11.3	52.5	27.6	6.3	3,872.5		
	5억 원 이상	120	0.3	4.4	19.4	41.6	34.4	7,394.2		

- 비프랜차이즈의 임차보증금은 평균 3,047만 원으로 나타남. 임차보증금별 비중은 2천만~5천만 원 미만이 48.3%로 가장 높았고, 다음으로 1천만~2천만 원 미만(21.2%), 5천만 원~1억 원 미만(18.5%), 1천만 원 미만(8.4%), 1억 원 이상(3.7%) 등의 순임
- 일반음식점의 임차보증금은 평균 3,283만 원이었고, 세부업종별로 일식(3,691만 원), 기타 외국식(3,503만 원), 한식(3,305만 원), 중식(2,976만 원), 서양식(2,858만 원)
- 일반음식점 외 외식업체의 임차보증금은 평균 2,755만 원이었고, 세부업종별로 주점업(3,181만 원), 기관 구내식당업(2,967만 원), 출장·이동 음식점업(2,797만 원) 등의 순으로 나타남.
- 지역별로 수도권(3,717만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(7,074만 원)에서 임차보증금이 큼.

〈표 2-15-3〉 사업장 특성별 사업장 임차보증금 분포(비프랜차이즈)

(Base: 임차보증금이 있는 업체, 단위: 개, %, 만 원)

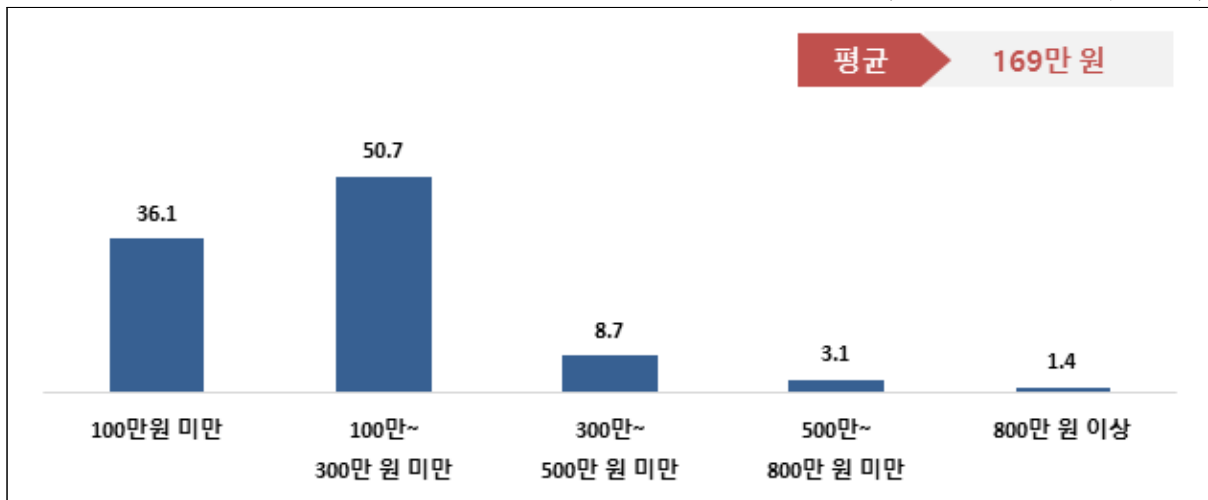
구분		사례수	1천만 원 미만	1천만 ~2천만 원 미만	2천만 ~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	평균		
전체		1,547	8.4	21.2	48.3	18.5	3.7	3,046.7		
업종	일반 음식점	소계	872	7.5	19.3	47.3	22.1	3.8	3,283.1	
		한식	659	7.8	19.3	46.4	22.6	3.8	3,305.1	
		중식	97	6.7	25.1	48.6	16.8	2.8	2,975.9	
		일식	56	0.0	17.4	56.2	18.6	7.8	3,690.9	
		서양식	44	12.4	9.5	56.6	19.4	2.1	2,857.6	
		기타 외국식	16	0.0	0.0	59.4	40.6	0.0	3,502.7	
	일반 음식점 외	소계	675	9.5	23.5	49.4	14.0	3.5	2,754.8	
		기관 구내식당업	27	4.3	31.7	41.3	22.8	0.0	2,967.4	
		출장·이동음식점업	8	0.0	28.1	63.5	8.5	0.0	2,797.1	
		기타 음식점 업	제과점	59	7.4	23.0	55.7	12.2	1.7	2,645.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	20	11.4	26.2	55.0	3.5	4.0	2,505.9
			치킨전문점	25	12.8	25.6	54.4	7.2	0.0	2,325.7
			김밥 및 기타 간이 음식점업	122	18.0	28.5	44.8	7.9	0.8	2,036.9
			간이 음식 포장판매 전문점	30	18.5	43.6	29.8	7.7	0.4	1,947.9
		주점업	176	3.8	23.8	48.4	17.4	6.6	3,180.5	
		비알콜 음료점업	208	16.1	18.3	53.4	12.0	0.2	2,411.8	
		지역	서울권	330	2.8	19.2	58.8	15.3	3.9	3,175.3
			수도권	467	5.1	18.9	45.9	23.7	6.4	3,717.1
			충청권	231	2.8	6.8	66.0	21.4	3.0	3,410.9
호남권	120		7.9	42.1	43.7	6.3	0.0	1,819.9		
경남권	255		12.4	29.4	45.0	11.1	2.2	2,340.5		
경북권	144		30.8	21.1	21.4	25.6	1.1	2,322.1		
매출액	5천만 원 미만	204	37.3	33.8	26.5	2.4	0.0	1,264.1		
	5천만 원~1억 원 미만	340	9.3	29.3	53.1	8.3	0.0	2,140.5		
	1억 원~5억 원 미만	914	2.7	16.5	52.4	24.2	4.2	3,495.5		
	5억 원 이상	89	1.5	5.4	23.1	41.4	28.5	7,073.8		

## 9) 사업장 월세

- 외식업체의 월세는 평균 169만 원으로 나타남. 월세 구간별 비중은 100만~300만 원 미만이 50.7%로 가장 높았고, 다음으로 100만 원 미만(36.1%), 300만~500만 원 미만(8.7%), 500만~800만 원 미만(3.1%), 800만 원 이상(1.4%) 등의 순임.
- 일반음식점의 월세는 평균 181만 원이었고, 100만~300만 원 미만이 51.4%로 가장 높았고, 다음으로 100만 원 미만(32.8%), 300만~500만 원 미만(11.1%), 500만~800만 원 미만(3.1%), 800만 원 이상(1.6%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 서양식(281만 원), 일식(248만 원), 기타 외국식(218만 원), 중식(183만 원), 한식(173만 원)의 순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 월세는 평균 158만 원이었고, 100만~300만 원 미만이 50.0%로 가장 높았고, 다음으로 100만 원 미만(39.3%), 300만~500만 원 미만(6.4%), 500만~800만 원 미만(3.1%), 800만 원 이상(1.2%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 기관 구내식당업(250만 원), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(222만 원), 제과점(212만 원), 비알코올 음료점업(172만 원), 주점업(154만 원), 치킨전문점(133만 원), 김밥 및 기타 간이 음식점업(110만 원), 출장·이동 음식점업(98만 원), 간이 음식 포장판매 전문점(93만 원)의 순으로 나타남.

〈그림 2-16〉 사업장 월세 분포

(Base: 월세가 있는 업체, 단위: %)



- 지역별로 서울권(270만 원), 수도권(185만 원), 충청권(150만 원), 경북권(112만 원), 경남권(107만 원), 호남권(84만 원)의 순서로 나타남.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(542만 원), 1억 원~5억 원 미만(179만 원), 5천만 원~1억 원 미만(92만 원), 5천만 원 미만(54만 원)의 순서로 나타남.

〈표 2-16-1〉 사업장 특성별 사업장 월세 분포(전체)

(Base: 월세가 있는 업체, 단위: 명, %, 만 원)

구분		사례수	100만 원 미만	100만~300만 원 미만	300만~500만 원 미만	500만~800만 원 미만	800만 원 이상	평균		
전체		2,505	36.1	50.7	8.7	3.1	1.4	169.4		
업종	일반 음식점	소계	1,147	32.8	51.4	11.1	3.1	1.6	181.4	
		한식	836	33.8	51.7	10.7	2.7	1.1	172.8	
		중식	113	34.9	50.6	8.6	3.9	1.9	182.9	
		일식	84	19.1	51.7	20.1	6.9	2.2	247.6	
		서양식	79	22.7	47.6	16.5	3.9	9.3	281.4	
		기타 외국식	35	31.1	46.9	6.9	12.3	2.8	218.2	
	일반 음식점 외	소계	1,358	39.3	50.0	6.4	3.1	1.2	157.9	
		기관 구내식당업	39	41.8	34.5	11.3	6.2	6.1	250.4	
		출장·이동음식점업	9	88.2	3.6	8.2	0.0	0.0	98.4	
		기타 음식점업	제과점	115	25.4	52.8	16.8	2.4	2.6	211.7
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	137	29.3	54.9	10.0	1.7	4.1	221.6
			치킨전문점	184	43.5	51.8	4.4	0.1	0.3	133.2
			김밥 및 기타 간이 음식점업	213	48.3	47.8	2.8	1.1	0.0	109.7
		간이 음식 포장판매 전문점	54	61.4	37.6	1.0	0.0	0.0	92.7	
		주점업	248	41.0	48.1	5.0	5.4	0.5	153.7	
		비알콜 음료점업	359	33.5	54.0	8.0	2.4	2.1	172.4	
		운영 형태	프랜차이즈	921	22.2	60.5	10.9	3.7	2.7	213.4
			비프랜차이즈	1,584	41.7	46.7	7.8	2.9	0.8	151.8
지역	서울권	613	12.6	58.1	18.5	6.3	4.4	270.1		
	수도권	725	23.7	61.1	10.0	4.4	0.8	185.1		
	충청권	358	34.2	59.2	4.8	1.2	0.5	149.7		
	호남권	207	69.1	30.1	0.8	0.0	0.0	83.7		
	경남권	384	57.6	38.4	2.8	0.7	0.4	106.9		
	경북권	218	63.9	28.1	6.1	1.2	0.7	111.5		
매출 액	5천만 원 미만	246	85.6	14.4	0.0	0.0	0.0	54.0		
	5천만 원~1억 원 미만	462	65.2	34.0	0.5	0.1	0.3	91.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,577	22.0	64.1	10.3	3.1	0.4	178.5		
	5억 원 이상	220	1.2	26.9	35.7	18.4	17.8	541.7		

- 프랜차이즈의 월세는 평균 213만 원으로 나타남. 월세 구간별 비중은 100만-300만 원 미만이 60.5%로 가장 높고, 다음으로 100만 원 미만(22.2%), 300만-500만 원 미만(10.9%) 등의 순임.
- 일반음식점의 월세는 평균 246만 원이었고, 세부업종별로 서양식(431만 원), 중식(395만 원), 일식(260만 원), 한식, 기타 외국식(각 219만 원)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 월세는 평균 197만 원이었고, 세부업종별로 기관 구내식당업(346만 원), 제과점(313만 원), 비알코올 음료점업(259만 원) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 서울권(341만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(590만 원) 업체에서 월세가 높은 것으로 나타남.

〈표 2-16-2〉 사업장 특성별 사업장 월세 분포(프랜차이즈)

(Base: 월세가 있는 업체, 단위: 명, %, 만 원)

구분		사례수	100만 원 미만	100만~300만 원 미만	300만~500만 원 미만	500만~800만 원 미만	800만 원 이상	평균			
전체		921	22.2	60.5	10.9	3.7	2.7	213.4			
업종	일반 음식점	소계	252	14.6	64.2	12.3	5.0	4.0	245.8		
		한식	159	13.2	69.5	12.3	3.2	1.8	219.3		
		중식	16	0.0	62.1	12.3	13.3	12.3	394.9		
		일식	25	32.3	39.6	9.7	14.7	3.7	260.1		
		서양식	33	12.0	44.8	16.4	6.5	20.3	430.9		
		기타 외국식	19	34.3	41.6	7.3	11.8	5.0	219.1		
		소계	669	25.9	58.7	10.2	3.0	2.1	197.2		
	일반 음식점 외	기타 음식점업	기관 구내식당업	5	62.2	0.0	0.0	18.9	18.9	346.2	
			출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
			제과점	58	6.1	52.6	30.7	5.2	5.5	313.4	
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	116	24.9	58.0	10.1	2.0	5.0	242.6	
			치킨전문점	158	38.3	56.1	5.2	0.2	0.3	140.5	
			김밥 및 기타 간이 음식점업	89	28.8	62.6	7.1	1.5	0.0	145.6	
			간이 음식 포장판매 전문점	26	49.4	48.3	2.2	0.0	0.0	107.8	
			주점업	69	21.6	67.2	7.2	4.1	0.0	172.0	
			비알코올 음료점업	148	17.5	56.7	15.1	6.2	4.4	258.6	
			지역	서울권	272	7.3	59.0	17.6	7.9	8.3	340.8
				수도권	257	16.0	68.0	12.2	2.7	1.2	199.8
				충청권	123	16.6	70.9	9.8	2.7	0.0	179.0
호남권	72	54.4		44.2	1.4	0.0	0.0	103.7			
경남권	125	42.2		51.5	4.2	1.3	0.8	137.2			
경북권	72	35.4		51.2	8.0	3.5	1.9	162.0			
매출액	5천만 원 미만	25		95.7	4.3	0.0	0.0	0.0	61.1		
	5천만 원~1억 원 미만	121	57.1	41.6	0.9	0.4	0.0	97.7			
	1억 원~5억 원 미만	646	15.1	70.8	10.9	2.6	0.7	189.6			
	5억 원 이상	129	1.4	31.3	28.2	17.3	21.7	590.4			



- 비프랜차이즈의 월세는 평균 152만 원으로 나타남. 월세 구간별 비중은 100만-300만 원 미만이 46.7%로 가장 높았고, 다음으로 100만 원 미만(41.7%), 300만-500만 원 미만(7.8%) 등의 순임
- 일반음식점의 월세는 평균 166만 원이었고, 세부업종별로 일식(242만 원), 기타 외국식(217만 원), 서양식(184만 원), 한식(163만 원), 중식(154만 원)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 월세는 평균 134만 원이었고, 세부업종별로 기관 구내식당업(239만 원), 주점업(150만 원), 비알코올 음료점업(129만 원)등의 순서로 나타남.
- 지역별로 서울권(231만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(494만 원) 업체에서 월세가 높은 것으로 나타남.

〈표 2-16-3〉 사업장 특성별 사업장 월세 분포(비프랜차이즈)

(Base: 월세가 있는 업체, 단위: 명, %, 만 원)

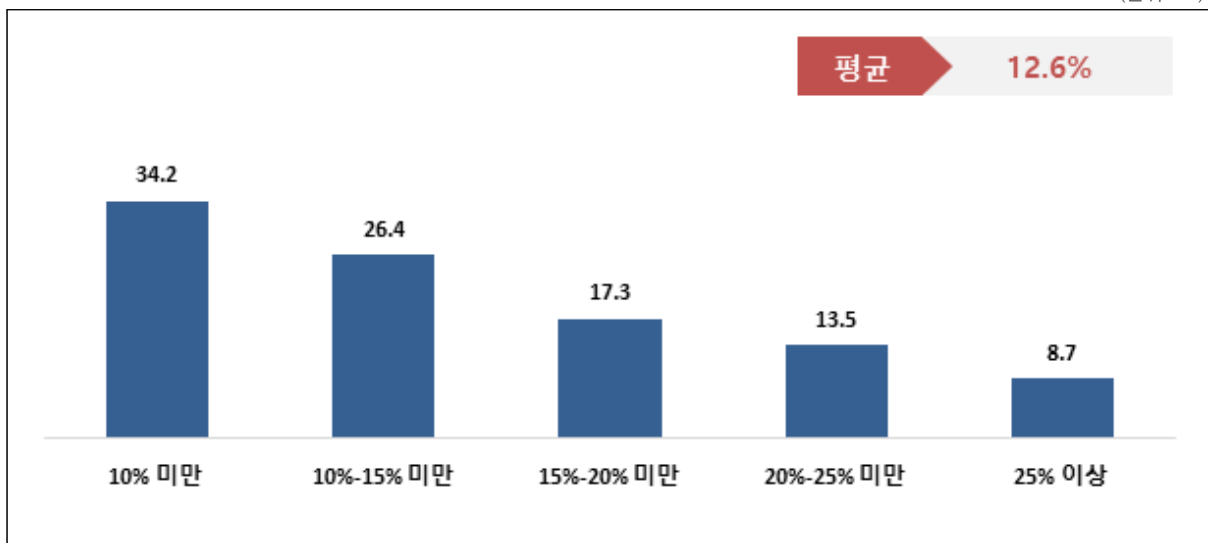
구분		사례수	100만 원 미만	100만~300만 원 미만	300만~500만 원 미만	500만~800만 원 미만	800만 원 이상	평균			
전체		1,584	41.7	46.7	7.8	2.9	0.8	151.8			
업종	일반 음식점	소계	895	37.2	48.3	10.9	2.7	1.0	165.9		
		한식	677	38.3	47.8	10.4	2.6	1.0	162.7		
		중식	97	39.8	49.1	8.1	2.6	0.5	153.7		
		일식	59	13.4	56.9	24.5	3.6	1.6	242.2		
		서양식	46	29.7	49.5	16.6	2.1	2.1	183.8		
		기타 외국식	16	26.9	53.8	6.5	12.9	0.0	217.0		
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	689	47.5	44.8	4.0	3.1	0.6	134.1	
			기관 구내식당업	34	39.4	38.6	12.7	4.7	4.6	239.1	
			출장·이동음식점업	9	88.2	3.6	8.2	0.0	0.0	98.4	
			제과점	57	42.3	53.0	4.6	0.0	0.0	122.4	
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	21	50.4	40.3	9.3	0.0	0.0	122.7	
			치킨전문점	26	72.6	27.4	0.0	0.0	0.0	92.0	
			김밥 및 기타 간이 음식점업	124	61.2	38.0	0.0	0.7	0.0	86.0	
			간이 음식 포장판매 전문점	28	71.2	28.8	0.0	0.0	0.0	80.2	
			주점업	179	45.5	43.6	4.5	5.7	0.6	149.5	
			비알콜 음료점업	211	41.6	52.6	4.4	0.5	0.9	129.2	
			지역	서울권	341	15.5	57.6	19.1	5.5	2.3	231.4
				수도권	468	26.6	58.5	9.2	5.1	0.6	179.8
				충청권	235	42.2	53.9	2.5	0.6	0.8	136.5
호남권	135	74.2		25.2	0.6	0.0	0.0	76.8			
경남권	259	62.7		34.1	2.4	0.5	0.3	96.8			
경북권	146	73.7		20.2	5.4	0.5	0.3	94.1			
매출 액	5천만 원 미만	221	84.7	15.3	0.0	0.0	0.0	53.3			
	5천만 원~1억 원 미만	341	67.2	32.1	0.4	0.0	0.4	90.3			
	1억 원~5억 원 미만	931	25.4	60.9	10.0	3.4	0.3	173.0			
	5억 원 이상	91	1.1	22.6	43.0	19.4	13.9	493.9			

## 10) 사업장 수수료

- 외식업체의 임대 수수료는 평균 12.6%로 나타남. 수수료 구간별 비중은 10% 미만(34.2%)로 가장 높았고, 다음으로 10%~15% 미만(26.4%), 15%~20% 미만(17.3%), 20%~25% 미만(13.5%), 25% 이상(8.7%)의 순으로 나타남.
- 일반음식점의 임대 수수료는 평균 13.2%였고, 구간별로는 10% 미만이 32.7%로 가장 높고, 다음으로 10%~15% 미만(29.3%), 15%~20% 미만(14.8%) 등의 순으로 나타남.
  - 세부업종별로는 중식이 20.0%로 수수료가 가장 높았고, 다음으로 기타 외국식(18.3%), 일식(14.5%), 서양식(13.0%), 한식(12.4%)의 순임.
- 일반음식점 외 외식업체의 임대 수수료는 평균 12.1%였고, 구간별로는 10% 미만이 35.2%로 가장 높고, 다음으로 10%~15% 미만(24.3%), 15%~20% 미만(19.0%) 등의 순으로 나타남.
  - 세부업종별로는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업이 15.7%로 가장 높고, 다음으로 비알콜 음료점업(15.3%), 간이 음식 포장판매전문점(12.5%), 제과점(12.2%), 주점업(11.7%) 등의 순으로 나타남.

〈그림 2-17〉 사업장 수수료 분포

(단위: %)



- 지역별로 살펴보면, 수도권의 수수료가 13.9%로 가장 높고, 다음으로 서울권(13.5%), 경남권(12.7%), 호남권(12.0%) 등의 순으로 나타남. 충청권(5.2%)의 경우 다른 지역과 비교했을 때 수수료가 낮음.
- 매출액 규모별로 5천만 원 미만 업체의 수수료가 15.6%로 가장 높았고, 다음으로 5억 원 이상(12.7%), 1억 원~5억 원 미만(12.6%), 5천만 원~1억 원 미만(8.7%)의 순으로 나타남.

〈표 2-17-1〉 사업장 특성별 사업장 수수료 분포(전체)

(Base: 수수료수수료가 있는 업체, 단위: 명, %)

구분		사례수	10% 미만	10%~15% 미만	15%~20% 미만	20%~25% 미만	25% 이상	평균		
전체		121	34.2	26.4	17.3	13.5	8.7	12.6		
업종	일반 음식점	소계	46	32.7	29.3	14.8	11.1	12.1	13.2	
		한식	29	38.4	25.8	16.3	9.3	10.3	12.4	
		중식	5	0.0	43.3	0.3	13.0	43.4	20.0	
		일식	4	0.9	71.6	0.0	27.4	0.0	14.5	
		서양식	4	50.0	0.0	25.0	25.0	0.0	13.0	
		기타 외국식	4	0.0	0.0	67.2	32.8	0.0	18.3	
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	75	35.2	24.3	19.0	15.2	6.3	12.1
			기관 구내식당업	5	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.3
			출장·이동음식점업	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	10.0
			제과점	7	0.0	75.5	24.5	0.0	0.0	12.2
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	15	32.7	14.4	6.9	29.4	16.7	15.7
			치킨전문점	4	72.2	27.8	0.0	0.0	0.0	4.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	12	30.0	40.5	15.8	10.9	2.9	10.5
			간이 음식 포장판매 전문점	5	25.1	44.0	30.9	0.0	0.0	12.5
	주점업	10	35.9	18.2	18.2	27.7	0.0	11.7		
비알콜 음료점업	16	30.8	7.3	36.2	9.2	16.4	15.3			
운영 형태	프랜차이즈	75	42.4	28.0	15.1	9.9	4.7	10.5		
	비프랜차이즈	46	26.1	24.8	19.4	17.1	12.6	14.6		
지역	서울권	43	21.8	32.4	18.7	19.4	7.6	13.5		
	수도권	47	31.8	25.0	20.0	12.4	10.7	13.9		
	충청권	4	85.7	0.0	0.0	0.0	14.3	5.2		
	호남권	2	0.0	60.7	39.3	0.0	0.0	12.0		
	경남권	10	43.6	1.0	28.3	21.8	5.2	12.7		
	경북권	15	49.3	33.8	4.8	7.8	4.3	9.5		
매출 액	5천만 원 미만	8	31.6	9.9	26.3	18.9	13.2	15.6		
	5천만 원~1억 원 미만	9	27.9	56.6	15.5	0.0	0.0	8.7		
	1억 원~5억 원 미만	78	34.6	25.2	17.1	13.9	9.2	12.6		
	5억 원 이상	26	38.0	27.8	10.9	16.6	6.6	12.7		

- 프랜차이즈 업체의 평균 수수료는 10.5%였으며, 수수료 구간별로는 10% 미만(42.4%)로 가장 높았고, 다음으로 10%~15% 미만(28.0%), 15%~20% 미만(15.1%) 등의 순으로 나타남.
- 일반음식점의 수수료는 평균 11.4%였고, 세부업종별로 기타 외국식(18.3%), 중식(18.0%), 일식(14.5%), 서양식(13.0%), 한식(10.1%)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 프랜차이즈 외식업체의 수수료는 평균 10.2%였으며, 세부업종별로 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(16.7%), 제과점(12.8%), 비알콜 음료점업(11.7%)의 순서로 나타남.
- 지역별로는 경남권이 15.7%로 가장 수수료가 높았고, 호남권(7.1%)은 낮게 나타남. 매출액 규모별로 5억 원 이상은 12.4%, 5천만 원 미만은 6.2%로 규모에 따라 수수료가 높음.

〈표 2-17-2〉 사업장 특성별 사업장 수수료 분포(프랜차이즈)

(Base: 수수료가 있는 업체, 단위: 명, %)

구분		사례수	10% 미만	10%~15% 미만	15%~20% 미만	20%~25% 미만	25% 이상	평균		
전체		75	42.4	28.0	15.1	9.9	4.7	10.5		
업종	일반 음식점	소계	22	22.6	48.1	19.3	10.1	0.0	11.4	
		한식	9	28.8	46.5	21.0	3.7	0.0	10.1	
		중식	1	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	18.0	
		일식	4	0.9	71.6	0.0	27.4	0.0	14.5	
		서양식	4	50.0	0.0	25.0	25.0	0.0	13.0	
		기타 외국식	4	0.0	0.0	67.2	32.8	0.0	18.3	
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	53	49.3	21.0	13.6	9.8	6.3	10.2
			기관 구내식당업	4	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.4
			출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			제과점	3	0.0	69.0	31.0	0.0	0.0	12.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	14	27.7	15.4	7.4	31.6	17.9	16.7
			치킨전문점	4	72.2	27.8	0.0	0.0	0.0	4.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	8	29.6	45.9	24.5	0.0	0.0	9.4
			간이 음식 포장판매 전문점	2	36.3	63.7	0.0	0.0	0.0	10.1
주점업	5	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.4			
비알콜 음료점업	13	42.3	10.1	25.0	12.6	10.1	11.7			
지역	서울권	75	42.4	28.0	15.1	9.9	4.7	10.5		
	수도권	32	16.7	39.5	24.6	14.1	5.0	13.5		
	충청권	27	49.7	27.1	16.7	6.6	0.0	8.8		
	호남권	3	78.9	0.0	0.0	0.0	21.1	7.1		
	경남권	5	35.7	2.9	0.0	61.4	0.0	15.7		
	경북권	8	70.1	22.6	0.0	0.0	7.3	7.8		
매출 액	5천만 원 미만	2	73.8	0.0	0.0	26.2	0.0	6.2		
	5천만 원~1억 원 미만	5	33.3	29.4	37.3	0.0	0.0	9.3		
	1억 원~5억 원 미만	47	40.2	32.1	15.4	7.6	4.7	10.5		
	5억 원 이상	21	48.3	14.0	8.2	21.1	8.4	12.4		

- 비프랜차이즈 업체의 평균 수수료는 14.6%였으며, 구간별로는 10% 미만이 26.1%로 가장 높았고, 다음으로 10%~15% 미만(24.8%), 15%~20% 미만(19.4%) 등의 순으로 나타남.
- 일반음식점의 수수료는 평균 14.0%였고, 세부업종별로는 중식(20.0%), 한식(13.3%)의 순임.
- 일반음식점 외 비프랜차이즈 외식업체의 수수료는 평균 15.3%였으며, 세부업종별로 주점업이 24.9%로 수수료가 가장 높았고, 다음으로 김밥 및 기타 간이 음식점업(18.0%), 간이 음식 포장판매 전문점(16.3%), 비알콜 음료점업(14.6%), 치킨전문점(12.4%) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 수도권이 17.3%로 가장 수수료가 높고, 충청권(1.0%)이 가장 낮음. 매출액 규모별로는 5천만 원 미만이 19.1%로 가장 높고, 5천만 원~1억 원 미만은 8.3%로 가장 낮음.

〈표 2-17-3〉 사업장 특성별 사업장 수수료 분포(비프랜차이즈)

(Base: 수수료가 있는 업체, 단위: 명, %)

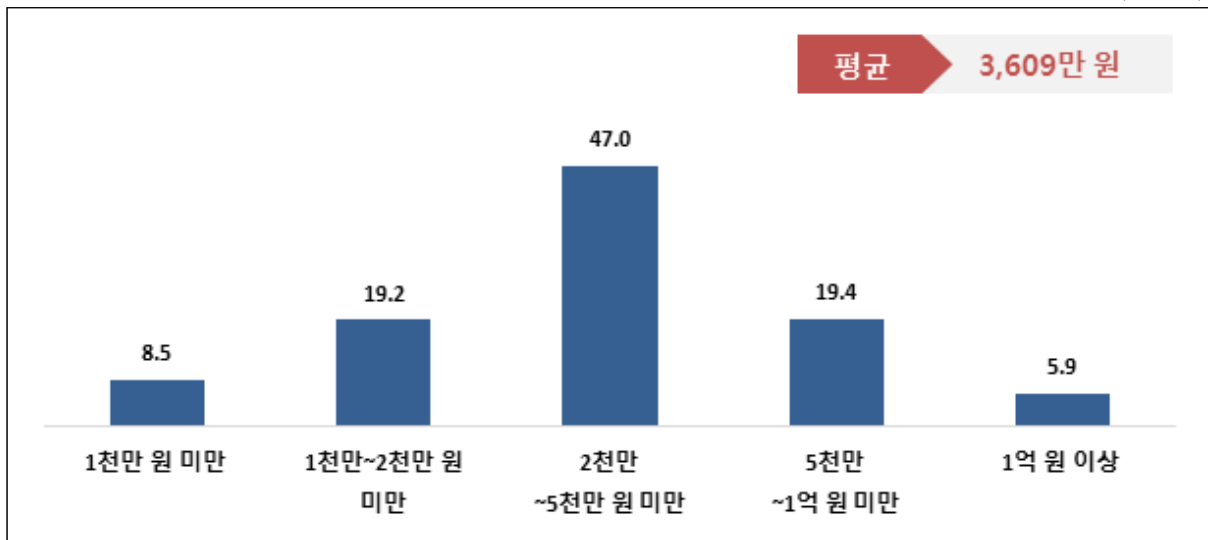
구분		사례수	10% 미만	10%~15% 미만	15%~20% 미만	20%~25% 미만	25% 이상	평균			
전체		46	26.1	24.8	19.4	17.1	12.6	14.6			
업종	일반 음식점	소계	24	37.2	20.9	12.8	11.5	17.5	14.0		
		한식	20	42.0	18.0	14.5	11.3	14.1	13.3		
		중식	4	0.0	43.4	0.0	13.1	43.5	20.0		
		일식	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		서양식	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
		기타 외국식	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	22	11.9	29.8	27.8	24.2	6.3	15.3	
			기관 구내식당업	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0
			출장·이동음식점업	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	10.0
			제과점	4	0.0	79.8	20.2	0.0	0.0	0.0	11.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0
			치킨전문점	4	30.6	30.6	0.0	30.6	8.1	12.4	
			김밥 및 기타 간이 음식점업	3	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	18.0	
			간이 음식 포장판매 전문점	5	0.0	28.4	28.4	43.2	0.0	16.3	
			주점업	3	0.0	0.0	66.6	0.0	33.4	24.9	
			비알콜 음료점업	46	26.1	24.8	19.4	17.1	12.6	14.6	
			지역	서울권	11	29.4	22.0	10.0	27.2	11.4	13.5
				수도권	20	19.7	23.6	22.3	16.4	18.0	17.3
				충청권	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0
호남권	2	0.0		60.7	39.3	0.0	0.0	12.0			
경남권	5	48.0		0.0	43.8	0.0	8.1	11.0			
경북권	7	19.1		50.0	11.9	19.1	0.0	11.9			
매출 액	5천만 원 미만	6	16.2	13.6	36.0	16.2	18.1	19.1			
	5천만 원~1억 원 미만	4	24.1	75.9	0.0	0.0	0.0	8.3			
	1억 원~5억 원 미만	31	29.2	18.4	18.7	20.0	13.7	14.6			
	5억 원 이상	5	0.0	79.0	21.0	0.0	0.0	13.7			

## 11) 사업장 임차권리금

- 외식업체의 임차권리금은 평균 3,609만 원으로 나타남. 임차권리금 구간별 비중은 2천만~5천만 원 미만이 47.0%로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만(19.4%), 1천만~2천만 원 미만(19.2%), 1천만 원 미만(8.5%), 1억 원 이상(5.9%) 등의 순임.
- 일반음식점의 임차권리금은 평균 3,702만 원이었고, 2천만~5천만 원 미만이 45.9%로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만(20.7%), 1천만~2천만 원 미만(17.8%), 1천만 원 미만(9.6%), 1억 원 이상(6.1%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 기타 외국식(8,289만 원), 일식(4,895만 원), 서양식(4,389만 원), 한식(3,574만 원), 중식(3,376만 원)의 순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 임차권리금은 평균 3,532만 원이었고, 2천만~5천만 원 미만이 47.9%로 가장 높았고, 다음으로 1천만~2천만 원 미만(20.5%), 5천만 원~1억 원 미만(18.3%), 1천만 원 미만(7.5%), 1억 원 이상(5.8%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 제과점(5,382만 원), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(5,087만 원), 출장·이동 음식점업(4,250만 원), 기관 구내식당업(4,246만 원), 주점업(3,596만 원) 등의 순임.

〈그림 2-18〉 사업장 임차권리금 분포

(단위: %)



- 지역별로 서울권(5,090만 원), 충청권(3,918만 원), 경북권(3,205만 원), 수도권(3,204만 원), 경남권(3,064만 원), 호남권(1,792만 원)의 순서로 나타남.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(10,150만 원), 1억 원~5억 원 미만(3,547만 원), 5천만 원~1억 원 미만(2,198만 원), 5천만 원 미만(1,718만 원)의 순서로 나타남.

**<표 2-18-1> 사업장 특성별 사업장 임차권리금 분포(전체)**

(Base: 임차권리금이 있는 업체, 단위: 개, %, 만 원)

구분		사례수	1천만 원 미만	1천만 ~2천만 원 미만	2천만 ~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	평균		
전체		1,160	8.5	19.2	47.0	19.4	5.9	3,609.0		
업종	일반 음식점	소계	501	9.6	17.8	45.9	20.7	6.1	3,701.5	
		한식	366	10.1	17.4	48.1	18.6	5.7	3,573.7	
		중식	52	5.7	30.2	34.5	25.2	4.4	3,375.6	
		일식	43	2.4	9.1	40.8	40.4	7.3	4,894.6	
		서양식	25	18.1	19.5	19.7	30.0	12.7	4,389.0	
		기타 외국식	15	5.8	7.3	24.2	42.9	19.8	8,289.1	
	일반 음식점 외	소계	659	7.5	20.5	47.9	18.3	5.8	3,531.6	
		기관 구내식당업	16	0.0	25.0	30.0	39.9	5.1	4,245.9	
		출장·이동음식점업	2	0.0	0.0	50.0	50.0	0.0	4,250.0	
		기타 음식점업	제과점	61	5.1	11.7	37.0	30.0	16.3	5,381.6
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	69	10.4	15.4	45.0	18.7	10.5	5,087.4
			치킨전문점	95	3.6	19.5	56.8	15.6	4.5	3,360.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	95	13.5	33.1	40.6	11.5	1.3	2,416.3
			간이 음식 포장판매 전문점	21	10.1	30.0	39.3	15.4	5.2	2,881.0
		주점업	133	5.8	17.9	51.0	19.6	5.7	3,596.3	
		비알콜 음료점업	167	10.2	22.5	46.6	15.9	4.9	3,122.6	
		운영 형태	프랜차이즈	462	5.1	16.0	42.6	27.5	8.8	4,640.4
			비프랜차이즈	698	9.9	20.6	48.9	15.9	4.7	3,164.6
지역	서울권	314	3.1	17.7	42.6	23.8	12.9	5,090.1		
	수도권	449	5.8	18.0	55.2	18.3	2.9	3,204.2		
	충청권	100	3.0	9.8	48.1	36.4	2.7	3,917.7		
	호남권	46	30.7	27.4	34.9	5.8	1.2	1,791.6		
	경남권	164	15.5	25.1	39.6	16.7	3.1	3,063.5		
	경북권	87	17.6	23.6	37.7	9.3	11.9	3,205.3		
매출 액	5천만 원 미만	83	31.2	24.3	38.8	5.1	0.5	1,717.5		
	5천만 원~1억 원 미만	186	15.2	35.9	42.0	6.0	0.9	2,198.0		
	1억 원~5억 원 미만	782	4.6	15.6	51.7	23.5	4.6	3,547.4		
	5억 원 이상	109	2.1	3.7	23.8	31.9	38.5	10,150.2		



- 프랜차이즈 외식업체의 임차권리금은 평균 4,640만 원으로 나타남. 구간별 비중은 2천만~5천만 원 미만이 42.6%로 가장 높고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만(27.5%), 등의 순임
- 일반음식점의 임차권리금은 평균 5,000만 원이었고, 세부업종별로 서양식(6,846만 원), 일식(6,363만 원), 중식(5,927만 원), 한식(4,720만 원), 기타 외국식(4,528만 원)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 임차권리금은 평균 4,466만 원이었고, 세부업종별로 제과점(8,311만 원), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(5,556만 원), 주점업(4,849만 원) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 서울권(5,964만 원), 충청권(4,867만 원), 경남권(4,579만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(12,713만 원) 업체에서 임차권리금이 큼.

〈표 2-18-2〉 사업장 특성별 사업장 임차권리금 분포(프랜차이즈)

(Base: 임차권리금이 있는 업체, 단위: 개, %, 만 원)

구분		사례수	1천만 원 미만	1천만 ~2천만 원 미만	2천만 ~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	평균			
전체		462	5.1	16.0	42.6	27.5	8.8	4,640.4			
업종	일반 음식점	소계	119	8.4	8.1	43.8	29.7	9.9	4,999.9		
		한식	76	8.8	7.4	47.7	27.7	8.4	4,720.4		
		중식	11	10.8	0.0	51.9	14.0	23.3	5,926.7		
		일식	12	8.4	10.0	19.3	54.6	7.7	6,363.2		
		서양식	12	0.0	20.8	24.8	27.2	27.2	6,846.0		
		기타 외국식	8	10.4	13.0	13.0	63.6	0.0	4,528.0		
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	343	3.4	19.9	42.1	26.4	8.3	4,465.6	
			기관 구내식당업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
			출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
			제과점	32	0.0	2.9	24.9	39.1	33.2	8,311.4	
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	62	7.8	17.5	41.3	21.3	12.0	5,555.7	
			치킨전문점	83	2.9	18.3	55.6	18.0	5.2	3,554.5	
			김밥 및 기타 간이 음식점업	40	5.7	39.6	37.9	13.3	3.4	2,793.4	
			간이 음식 포장판매 전문점	16	6.2	28.0	45.5	13.3	7.0	3,085.6	
			주점업	36	1.8	15.6	33.0	43.8	5.9	4,848.8	
			비알콜 음료점업	74	2.4	21.4	42.5	28.6	5.1	4,188.4	
			지역	서울권	143	3.1	18.3	42.7	21.0	14.9	5,963.6
				수도권	162	4.4	9.9	56.2	23.8	5.8	3,943.6
충청권	44	2.8		7.4	32.7	50.3	6.7	4,866.5			
호남권	21	19.7		22.5	38.6	16.1	3.2	2,638.0			
경남권	58	6.4		26.0	21.2	38.6	7.7	4,578.9			
경북권	34	7.5		27.8	29.8	25.9	9.1	4,146.5			
매출액	5천만 원 미만	9	9.1	8.4	43.1	31.9	7.5	3,714.3			
	5천만 원~1억 원 미만	53	6.9	43.5	33.0	16.6	0.0	2,263.7			
	1억 원~5억 원 미만	342	5.3	13.2	48.0	28.1	5.3	3,999.6			
	5억 원 이상	58	0.0	2.8	14.9	35.8	46.5	12,712.9			

- 비프랜차이즈의 임차권리금은 평균 3,165만 원으로 나타남. 임차권리금 구간별 비중은 2천만~5천만 원 미만이 48.9%로 가장 높았고, 다음으로 1천만~2천만 원 미만(20.6%), 5천만 원~1억 원 미만(15.9%), 1천만 원 미만(9.9%), 1억 원 이상(4.7%) 등의 순임
- 일반음식점의 임차권리금은 평균 3,343만 원이었고, 세부업종별로 기타 외국식(13,081만 원), 일식(4,302만 원), 한식(3,284만 원), 중식(2,782만 원), 서양식(2,221만 원)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 임차권리금은 평균 2,978만 원이었고, 세부업종별로 출장·이동 음식점업(4,250만 원), 기관 구내식당업(4,246만 원), 주점업(3,357만 원), 제과점(2,563만 원) 등의 순임.
- 지역별로 서울권(4,566만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(8,167만 원) 업체에서 임차권리금이 큼.

〈표 2-18-3〉 사업장 특성별 사업장 임차권리금 분포(비프랜차이즈)

(Base: 임차권리금이 있는 업체, 단위: 개, %, 만 원)

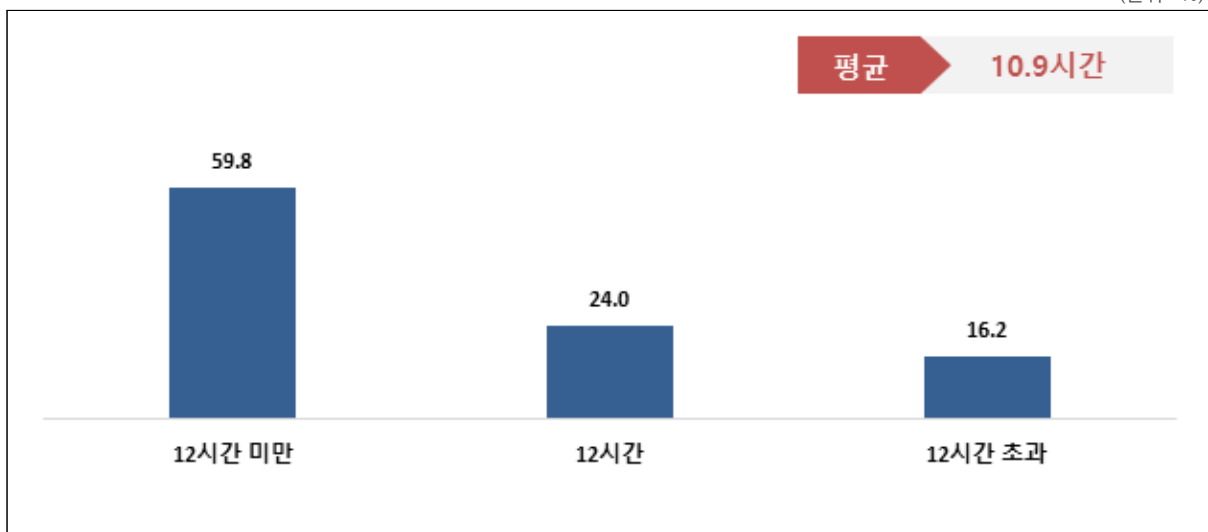
구분		사례수	1천만 원 미만	1천만 ~2천만 원 미만	2천만 ~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	평균		
전체		698	9.9	20.6	48.9	15.9	4.7	3,164.6		
업종	일반 음식점	소계	382	9.9	20.5	46.5	18.2	5.0	3,343.1	
		한식	290	10.4	20.0	48.2	16.4	5.0	3,283.7	
		중식	41	4.5	37.2	30.5	27.8	0.0	2,781.5	
		일식	31	0.0	8.8	49.4	34.7	7.1	4,301.9	
		서양식	13	34.0	18.4	15.1	32.5	0.0	2,220.6	
		기타 외국식	7	0.0	0.0	38.5	16.6	44.9	13,081.2	
		소계	316	10.0	20.8	51.4	13.5	4.3	2,978.1	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	16	0.0	25.0	30.0	39.9	5.1	4,245.9	
		출장·이동음식점업	2	0.0	0.0	50.0	50.0	0.0	4,250.0	
		기타 음식점업	제과점	29	10.1	20.1	48.6	21.2	0.0	2,563.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	7	29.0	0.0	71.0	0.0	0.0	1,746.9
			치킨전문점	12	8.0	26.8	65.1	0.0	0.0	2,103.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	55	18.5	28.9	42.3	10.3	0.0	2,173.1
			간이 음식 포장판매 전문점	5	21.4	35.8	21.4	21.4	0.0	2,291.4
			주점업	97	6.6	18.4	54.4	15.0	5.6	3,357.2
		비알콜 음료점업	93	14.7	23.1	49.0	8.5	4.7	2,503.8	
		지역	서울권	171	3.1	17.3	42.5	25.4	11.7	4,565.6
			수도권	287	6.2	20.9	54.8	16.3	1.8	2,937.2
			충청권	56	3.1	11.5	58.4	27.0	0.0	3,275.6
호남권	25		37.0	30.2	32.8	0.0	0.0	1,307.8		
경남권	106		18.3	24.9	45.4	9.8	1.6	2,590.1		
경북권	53		21.3	22.1	40.6	3.1	12.9	2,855.2		
매출액	5천만 원 미만	74	32.9	25.5	38.5	3.0	0.0	1,564.6		
	5천만 원~1억 원 미만	133	17.4	33.9	44.4	3.1	1.1	2,180.6		
	1억 원~5억 원 미만	440	4.2	16.8	53.7	21.1	4.2	3,315.0		
	5억 원 이상	51	3.7	4.4	30.7	28.9	32.3	8,167.0		

## 12) 영업시간

- 외식업체의 영업시간은 평균 10.9시간으로 나타남. 영업시간 분포별 비중은 12시간 미만이 59.8%로 가장 높았고, 다음으로 12시간(24.0%), 12시간 초과(16.2%) 등의 순임
- 일반음식점의 영업시간은 평균 11.1시간이었고, 12시간 미만이 57.8%로 가장 높았고, 다음으로 12시간(27.8%), 12시간 초과(14.4%) 등의 순임
  - 세부업종별로 한식, 기타 외국식(각 11.1시간), 중식(10.9시간), 일식(10.6시간), 서양식(10.4시간)의 순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 영업시간은 평균 10.7시간이었고, 12시간 미만이 62.0%로 가장 높았고, 다음으로 12시간(19.9%), 12시간 초과(18.1%) 등의 순임
  - 세부업종별로 제과점(13.1시간), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(12.0시간), 비알코올 음료점업(11.9시간), 김밥 및 기타 간이 음식점업(11.7시간), 간이 음식 포장판매 전문점, 치킨전문점(각 10.8시간), 기관 구내식당업(10.4시간)의 순으로 영업시간이 긴 것으로 나타남.

〈그림 2-19〉 1일 기준 영업시간 분포

(단위: %)



- 지역별로 서울권(11.6시간), 수도권(11.1시간), 경남권(10.6시간), 호남권, 경북권(각 10.5시간), 충청권(10.4시간)의 순서로 나타남.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(12.5시간), 1억 원~5억 원 미만(11.2시간), 5천만 원~1억 원 미만(10.3시간), 5천만 원 미만(9.7시간)의 순서로 나타남.

〈표 2-19-1〉 사업장 특성별 1일 기준 영업시간 분포(전체)

(단위: 개, %, 시간)

		구분	사례수	12시간 미만	12시간	12시간 초과	평균	
		전체	3,008	59.8	24.0	16.2	10.9	
업종	일반 음식점	소계	1,436	57.8	27.8	14.4	11.1	
		한식	1,064	55.4	28.6	15.9	11.1	
		중식	146	65.3	28.2	6.5	10.9	
		일식	93	76.3	21.3	2.4	10.6	
		서양식	90	78.4	16.6	5.0	10.4	
		기타 외국식	43	67.5	22.8	9.7	11.1	
	일반 음식점 외	소계	1,572	62.0	19.9	18.1	10.7	
		기관 구내식당업	87	65.1	22.7	12.2	10.4	
		출장·이동음식점업	13	90.8	9.2	0.0	9.5	
		기타 음식점 업	제과점	133	25.5	20.2	54.3	13.1
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	51.1	23.8	25.0	12.0
			치킨전문점	204	55.4	28.2	16.4	10.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	53.4	24.4	22.1	11.7
			간이 음식 포장판매 전문점	67	73.6	10.3	16.1	10.8
		주점업	263	91.0	6.1	3.0	8.9	
		비알콜 음료점업	411	37.2	33.2	29.6	11.9	
	운영 형태	프랜차이즈	1,063	48.6	23.8	27.6	11.8	
비프랜차이즈		1,945	63.9	24.1	12.0	10.6		
지역	서울권	685	52.0	25.7	22.3	11.6		
	수도권	812	57.2	27.3	15.4	11.1		
	충청권	459	59.5	28.2	12.3	10.4		
	호남권	266	65.8	16.9	17.2	10.5		
	경남권	505	65.8	19.1	15.1	10.6		
	경북권	281	65.7	20.5	13.8	10.5		
매출액	5천만 원 미만	321	75.7	15.7	8.6	9.7		
	5천만 원~1억 원 미만	559	68.3	19.2	12.5	10.3		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	55.8	26.5	17.7	11.2		
	5억 원 이상	301	40.5	32.0	27.6	12.5		

- 프랜차이즈 외식업체의 영업시간은 평균 11.8시간으로 나타남. 영업시간 분포별 비중은 12시간 미만이 48.6%로 가장 높았고, 다음으로 12시간 초과(27.6%), 12시간(23.8%) 등의 순임
- 일반음식점의 영업시간은 평균 12.2시간이었고, 세부업종별로 한식(12.6시간), 중식(12.2시간), 기타 외국식(11.4시간), 일식(10.7시간), 서양식(10.4시간)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 영업시간은 평균 11.6시간이었고, 세부업종별로 제과점(14.4시간), 비알코올 음료점업(13.0시간), 김밥 및 기타 간이 음식점업(12.3시간)등의 순서로 나타남.
- 지역별로 서울권(12.4시간), 경남권(12.0시간), 매출액 규모별로 5억 원 이상(13.0시간) 업체의 영업시간이 긴 것으로 나타남.

〈표 2-19-2〉 사업장 특성별 1일 기준 영업시간 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 시간)

구분		사례수	12시간 미만	12시간	12시간 초과	평균		
전체		1,063	48.6	23.8	27.6	11.8		
업종	일반 음식점	소계	293	45.6	31.7	22.7	12.2	
		한식	180	36.3	36.6	27.0	12.6	
		중식	21	67.9	20.4	11.6	12.2	
		일식	28	81.0	14.7	4.3	10.7	
		서양식	38	87.9	6.1	6.1	10.4	
		기타 외국식	26	62.5	25.9	11.6	11.4	
	일반 음식점 외	소계	770	50.1	20.0	30.0	11.6	
		기관 구내식당업	40	67.2	16.6	16.2	10.2	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	10.5	13.8	75.8	14.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	49.9	23.5	26.6	12.0
			치킨전문점	167	57.9	28.2	13.9	10.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	47.3	20.9	31.8	12.3
			간이 음식 포장판매 전문점	28	66.2	17.2	16.6	11.3
		주점업	71	88.1	5.8	6.1	9.1	
		비알콜 음료점업	170	21.9	22.5	55.7	13.0	
		지역	서울권	319	42.0	22.6	35.4	12.4
수도권	295		51.8	25.8	22.4	11.6		
충청권	133		52.2	21.0	26.8	11.4		
호남권	79		49.3	21.6	29.2	11.5		
경남권	157		48.0	24.2	27.8	12.0		
경북권	80		51.7	27.1	21.2	11.4		
매출 액	5천만 원 미만	29	87.2	9.2	3.6	9.2		
	5천만 원~1억 원 미만	135	60.2	27.5	12.3	10.7		
	1억 원~5억 원 미만	723	46.2	24.0	29.9	11.9		
	5억 원 이상	176	37.9	23.0	39.1	13.0		

- 비프랜차이즈의 영업시간은 평균 10.6시간으로 나타남. 영업시간 분포별 비중은 12시간 미만이 63.9%로 가장 높았고, 다음으로 12시간(24.1%), 12시간 초과(12.0%) 등의 순임
- 일반음식점의 영업시간은 평균 10.8시간이었고, 세부업종별로 한식(10.9시간), 중식(10.8시간), 기타 외국식(10.6시간), 일식(10.5시간), 서양식(10.4시간)
- 일반음식점 외 외식업체의 영업시간은 평균 10.2시간이었고, 세부업종별로 제과점, 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(각 11.9시간), 비알코올 음료점업, 김밥 및 기타 간이 음식점업(각 11.3시간), 치킨전문점(10.9시간) 등의 순서로 영업시간이 긴 것으로 나타남.
- 지역별로 서울권(11.1시간), 수도권(11.0시간), 매출액 규모별로 5억 원 이상(12.1시간) 업체의 영업시간이 긴 것으로 나타남.

〈표 2-19-3〉 사업장 특성별 1일 기준 영업시간 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 시간)

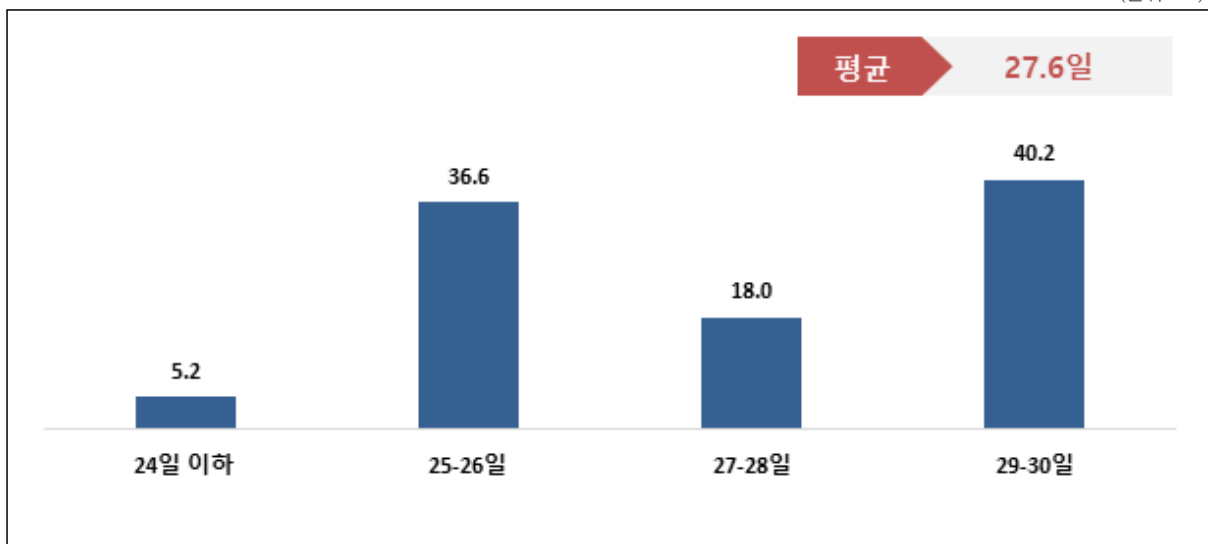
구분		사례수	12시간 미만	12시간	12시간 초과	평균		
전체		1,945	63.9	24.1	12.0	10.6		
업종	일반 음식점	소계	1,143	60.3	27.0	12.7	10.8	
		한식	884	58.9	27.1	13.9	10.9	
		중식	125	64.9	29.2	5.9	10.8	
		일식	65	74.2	24.2	1.6	10.5	
		서양식	52	72.7	23.0	4.3	10.4	
		기타 외국식	17	75.2	18.2	6.7	10.6	
		소계	802	69.2	19.9	10.9	10.2	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	47	63.6	27.1	9.3	10.5	
		출장·이동음식점업	13	90.8	9.2	0.0	9.5	
		기타 음식점 업	제과점	67	38.2	25.6	36.2	11.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	57.3	25.7	17.0	11.9
			치킨전문점	37	44.9	28.4	26.7	10.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	57.2	26.6	16.2	11.3
			간이 음식 포장판매 전문점	39	78.4	5.8	15.8	10.5
		주점업	192	91.7	6.1	2.2	8.9	
	비알콜 음료점업	241	45.0	38.6	16.4	11.3		
	지역	서울권	366	57.9	27.5	14.6	11.1	
		수도권	517	59.3	27.9	12.8	11.0	
		충청권	326	61.9	30.6	7.4	10.1	
호남권		187	70.3	15.7	14.0	10.2		
경남권		348	71.2	17.6	11.2	10.2		
경북권		201	69.7	18.6	11.7	10.2		
매출 액		5천만 원 미만	292	74.8	16.2	9.0	9.7	
	5천만 원~1억 원 미만	424	70.1	17.3	12.6	10.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	60.3	27.6	12.1	10.8		
	5억 원 이상	125	42.9	40.5	16.6	12.1		

### 13) 한 달 평균 영업일수

- 외식업체의 한 달 평균 영업일수는 평균 27.6일로 나타남. 영업일수 분포별 비중은 29~30일이 40.2%로 가장 높았고, 다음으로 25~26일(36.6%), 27~28일(18.0%), 24일 이하(5.2%) 등의 순임
- 일반음식점의 영업일수는 평균 27.3일이었고, 25~26일이 42.1%로 가장 높았고, 다음으로 29~30일(34.8%), 27~28일(17.8%), 24일 이하(5.4%) 등의 순임
  - 세부업종별로 기타 외국식, 중식(각 27.7일), 한식(27.3일), 서양식(27.1일), 일식(26.9일)의 순임.
- 일반음식점 외 외식업체의 영업일수는 평균 27.8일이었고, 29~30일이 46.1%로 가장 높았고, 다음으로 25~26일(30.6%), 27~28일(18.2%), 24일 이하(5.0%) 등의 순임
  - 세부업종별로 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(28.8일), 치킨전문점(28.3일), 비알코올 음료점업(28.2일), 주점업(27.9일), 제과점(27.8일) 등의 순으로 영업일이 긴 것으로 나타남.

〈그림 2-20〉 한 달 평균 영업일수 분포

(단위: %)



- 지역별로 서울권(27.8일), 경남권(27.7일), 경북권(27.6일), 수도권(27.5일), 충청권, 호남권(각 27.3일)의 순서로 나타남.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(28.6일), 1억 원~5억 원 미만(27.7일), 5천만 원~1억 원 미만(27.2일), 5천만 원 미만(27.0일)의 순서로 나타남.

〈표 2-20-1〉 사업장 특성별 한 달 평균 영업일수 분포(전체)

(단위: 개, %, 일)

		구분	사례수	24일 이하	25~26일	27~28일	29~30일	평균	
		전체	3,008	5.2	36.6	18.0	40.2	27.6	
업종	일반 음식점	소계	1,436	5.4	42.1	17.8	34.8	27.3	
		한식	1,064	5.4	42.3	17.8	34.5	27.3	
		중식	146	3.7	34.8	26.2	35.4	27.7	
		일식	93	6.3	51.8	12.0	29.9	26.9	
		서양식	90	7.0	42.0	9.7	41.2	27.1	
		기타 외국식	43	4.5	35.5	13.2	46.7	27.7	
	일반 음식점 외	소계	1,572	5.0	30.6	18.2	46.1	27.8	
		기관 구내식당업	87	46.7	26.6	7.7	19.1	24.5	
		출장·이동음식점업	13	21.9	75.3	0.0	2.8	23.8	
		기타 음식점 업	제과점	133	3.6	30.4	13.8	52.2	27.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	1.5	19.4	13.3	65.8	28.8
			치킨전문점	204	1.0	26.8	24.0	48.1	28.3
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	4.5	50.6	14.8	30.1	27.1
			간이 음식 포장판매 전문점	67	10.2	48.2	14.1	27.4	26.8
		주점업	263	2.3	31.0	24.1	42.6	27.9	
비알콜 음료점업	411	5.9	22.9	13.0	58.2	28.2			
운영 형태	프랜차이즈	1,063	3.6	25.7	14.5	56.2	28.2		
	비프랜차이즈	1,945	5.8	40.6	19.3	34.3	27.3		
지역	서울권	685	5.3	32.5	7.2	55.0	27.8		
	수도권	812	4.9	41.8	10.6	42.7	27.5		
	충청권	459	7.4	33.3	40.0	19.4	27.3		
	호남권	266	4.0	42.4	19.5	34.0	27.3		
	경남권	505	5.1	31.5	18.8	44.5	27.7		
	경북권	281	4.1	37.1	22.2	36.6	27.6		
매출 액	5천만 원 미만	321	9.9	37.0	13.9	39.2	27.0		
	5천만 원~1억 원 미만	559	5.8	42.8	19.1	32.4	27.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	4.3	36.0	19.5	40.2	27.7		
	5억 원 이상	301	3.4	21.3	7.1	68.3	28.6		



- 프랜차이즈 외식업체의 영업일수는 평균 28.2일로 나타남. 영업일수별 비중은 29~30일이 56.2%로 가장 높았고, 다음으로 25~26일(25.7%), 27~28일(14.5%), 24일 이하(3.6%) 등의 순임
- 일반음식점의 영업일수는 평균 28.0일이었고, 세부업종별로 중식(28.4일), 기타 외국식, 한식(각 28.0일), 일식(27.9일), 서양식(27.3일)
- 일반음식점 외 외식업체의 영업일수는 평균 28.4일이었고, 세부업종별로 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(29.0일), 비알코올 음료점업(28.9일), 제과점, 치킨전문점(각 28.5일), 주점업(28.4일), 간이 음식 포장판매 전문점(28.0일) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 서울권(28.5일), 매출액 규모별로 5억 원 이상(28.9일) 업체의 영업일수가 비교적 긴 것으로 나타남.

〈표 2-20-2〉 사업장 특성별 한 달 평균 영업일수 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 일)

구분		사례수	24일 이하	25~26일	27~28일	29~30일	평균		
전체		1,063	3.6	25.7	14.5	56.2	28.2		
업종	일반 음식점	소계	293	3.1	33.3	12.3	51.3	28.0	
		한식	180	3.2	32.8	13.1	50.9	28.0	
		중식	21	0.0	26.8	18.0	55.2	28.4	
		일식	28	0.0	44.7	9.9	45.4	27.9	
		서양식	38	6.4	32.5	3.2	57.9	27.3	
		기타 외국식	26	3.5	33.2	11.6	51.6	28.0	
	일반 음식점 외	소계	770	3.9	22.0	15.5	58.6	28.4	
		기관 구내식당업	40	52.4	10.1	13.7	23.8	24.7	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	3.8	15.1	2.5	78.6	28.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	0.6	15.2	15.0	69.2	29.0
			치킨전문점	167	1.2	23.0	23.7	52.0	28.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	2.6	46.0	11.8	39.6	27.6
			간이 음식 포장판매 전문점	28	0.0	39.3	13.8	46.8	28.0
주점업	71	0.7	19.6	27.5	52.2	28.4			
비알콜 음료점업	170	3.9	15.0	4.6	76.5	28.9			
지역	서울권	319	6.0	15.2	7.1	71.8	28.5		
	수도권	295	4.0	32.9	8.5	54.6	28.0		
	충청권	133	2.1	25.1	40.2	32.6	28.0		
	호남권	79	0.0	35.1	17.9	47.0	28.1		
	경남권	157	2.2	24.9	11.4	61.5	28.4		
	경북권	80	3.5	26.5	15.8	54.3	28.3		
매출 액	5천만 원 미만	29	2.7	45.4	16.0	35.8	27.3		
	5천만 원~1억 원 미만	135	6.2	34.5	13.5	45.9	27.7		
	1억 원~5억 원 미만	723	3.0	25.0	16.1	55.9	28.3		
	5억 원 이상	176	4.8	13.8	4.6	76.7	28.9		

- 비프랜차이즈의 영업일수는 평균 27.3일로 나타남. 영업일수별 비중은 25~26일이 40.6%로 가장 높았고, 다음으로 29~30일(34.3%), 27~28일(19.3%), 24일 이하(5.8%) 등의 순임
- 일반음식점의 영업일수는 평균 27.2일이었고, 세부업종별로 중식(27.6일), 기타 외국식, 한식(각 27.2일), 서양식(27.0일), 일식(26.5일)
- 일반음식점 외 외식업체의 영업일수는 평균 27.5일이었고, 세부업종별로 비알코올 음료점업(27.9일), 주점업(27.8일), 치킨전문점, 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(각 27.6일), 제과점(27.3일), 김밥 및 기타 간이 음식점업(26.7일) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 경남권(27.5일), 매출액 규모별로 5억 원 이상(28.4일) 업체의 영업일수가 비교적 긴 것으로 나타남.

〈표 2-20-3〉 사업장 특성별 한 달 평균 영업일수 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 일)

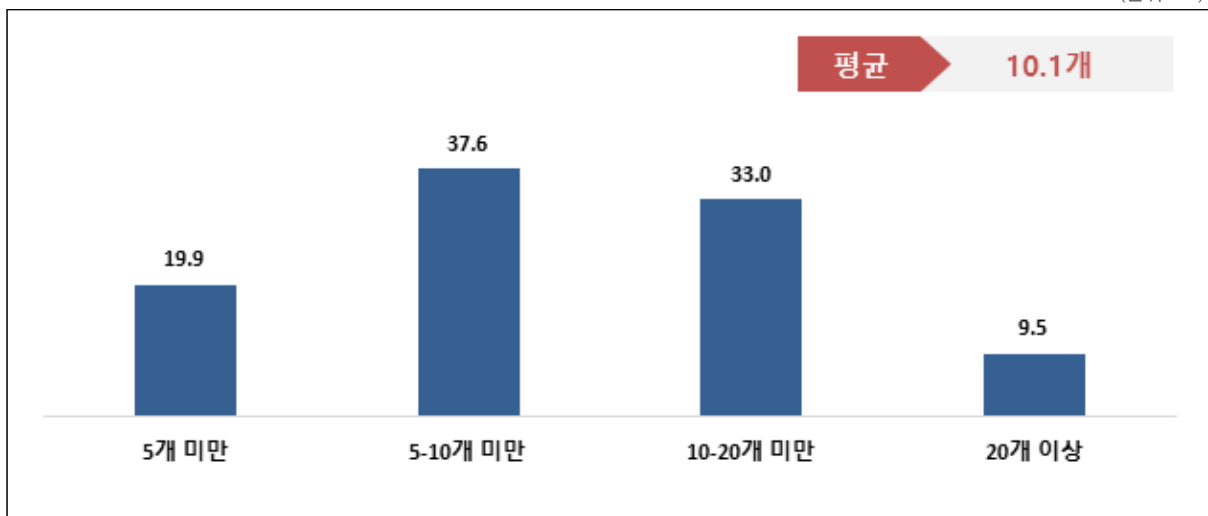
구분		사례수	24일 이하	25~26일	27~28일	29~30일	평균		
전체		1,945	5.8	40.6	19.3	34.3	27.3		
업종	일반 음식점	소계	1,143	5.8	43.9	18.9	31.4	27.2	
		한식	884	5.8	44.1	18.6	31.5	27.2	
		중식	125	4.1	35.7	27.1	33.0	27.6	
		일식	65	9.0	54.9	12.9	23.2	26.5	
		서양식	52	7.4	47.7	13.7	31.2	27.0	
		기타 외국식	17	6.1	39.1	15.6	39.3	27.2	
		기타 음식점 외	802	5.8	35.9	19.8	38.6	27.5	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	47	42.6	38.6	3.2	15.6	24.3	
		출장·이동음식점업	13	21.9	75.3	0.0	2.8	23.8	
		기타 음식점 업	제과점	67	3.3	43.4	23.4	29.9	27.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	5.9	41.3	4.4	48.4	27.6
			치킨전문점	37	0.0	42.7	25.4	31.9	27.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	5.7	53.3	16.6	24.3	26.7
		간이 음식 포장판매 전문점	39	16.9	54.0	14.3	14.8	25.9	
주점업	192	2.7	33.5	23.3	40.4	27.8			
비알콜 음료점업	241	6.9	26.8	17.2	49.0	27.9			
지역	서울권	366	4.9	42.6	7.3	45.2	27.4		
	수도권	517	5.2	45.2	11.4	38.2	27.3		
	충청권	326	9.1	36.0	39.9	14.9	27.0		
	호남권	187	5.1	44.4	19.9	30.6	27.0		
	경남권	348	6.0	33.5	21.1	39.3	27.5		
	경북권	201	4.3	40.2	24.0	31.5	27.4		
매출 액	5천만 원 미만	292	10.5	36.3	13.7	39.4	27.0		
	5천만 원~1억 원 미만	424	5.7	44.6	20.3	29.4	27.1		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	4.9	41.1	21.1	33.0	27.4		
	5억 원 이상	125	2.0	28.5	9.4	60.2	28.4		

## 14) 테이블 수

- 외식업체의 테이블 수는 평균 10.1개로 나타남. 테이블 수 분포별 비중은 5~10개 미만(37.6%)로 가장 높았고, 다음으로 10~20개 미만(33.0%), 5개 미만(19.9%), 20개 이상(9.5%) 등의 순임
- 일반음식점의 테이블 수는 평균 11.6개이었고, 10~20개 미만이 45.4%로 가장 높았고, 다음으로 5~10개 미만(32.7%), 20개 이상(11.7%), 5개 미만(10.2%) 등의 순임
  - 세부업종별로 기타 외국식(12.5개), 서양식(12.2개), 한식(11.7개), 중식(10.2개), 일식(9.5개)의순으로나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 테이블 수는 평균 8.4개이었고, 5~10개 미만이 43.0%로 가장 높았고, 다음으로 5개 미만(30.5%), 10~20개 미만(19.5%), 20개 이상(7.0%) 등의 순임
  - 세부업종별로 기관 구내식당업(30.3개), 주점업(9.4개), 비알코올 음료점업(9.2개), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(5.9개), 김밥 및 기타 간이 음식점업(5.6개), 치킨전문점(4.8개), 제과점(3.7개), 간이 음식 포장 판매 전문점(3.2개), 출장·이동 음식점업(0.7개)의순으로나타남.

〈그림 2-21〉 테이블 수 분포

(단위: %)



- 지역별로 충청권(11.6개), 수도권(11.1개), 서울권(10.2개), 경북권(9.0개), 경남권(8.8개), 호남권(7.6개)의 순서로 나타남.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(23.9개), 1억 원~5억 원 미만(10.6개), 5천만 원~1억 원 미만(6.8개), 5천만 원 미만(5.4개)의 순서로 나타남.

〈표 2-21-1〉 사업장 특성별 테이블 수 분포(전체)

(단위: 개, %, 개)

구분		사례수	5개 미만	5개~10개 미만	10개~20개 미만	20개 이상	평균		
전체		3,008	19.9	37.6	33.0	9.5	10.1		
업종	일반 음식점	소계	1,436	10.2	32.7	45.4	11.7	11.6	
		한식	1,064	9.6	31.4	47.0	11.9	11.7	
		중식	146	15.8	41.2	34.3	8.6	10.2	
		일식	93	15.2	43.9	32.3	8.6	9.5	
		서양식	90	9.2	36.5	39.1	15.1	12.2	
		기타 외국식	43	5.6	31.9	50.6	11.8	12.5	
	일반 음식점 외	소계	1,572	30.5	43.0	19.5	7.0	8.4	
		기관 구내식당업	87	0.0	11.0	31.1	57.9	30.3	
		출장·이동음식점업	13	90.8	9.2	0.0	0.0	0.7	
		기타 음식점 업	제과점	133	70.3	24.0	4.8	0.9	3.7
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	62.4	17.3	12.6	7.8	5.9
			치킨전문점	204	56.5	33.9	8.8	0.8	4.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	40.3	48.1	11.1	0.5	5.6
			간이 음식 포장판매 전문점	67	76.9	16.5	1.7	4.9	3.2
		주점업	263	14.6	52.8	26.0	6.7	9.4	
		비알콜 음료점업	411	19.8	47.5	24.4	8.3	9.2	
		유행 형태	프랜차이즈	1,063	28.1	29.5	29.8	12.6	10.4
			비프랜차이즈	1,945	16.9	40.6	34.1	8.3	9.9
지역	서울권	685	19.9	39.1	30.5	10.5	10.2		
	수도권	812	15.9	39.8	32.8	11.4	11.1		
	충청권	459	9.6	32.8	45.6	12.1	11.6		
	호남권	266	30.4	39.9	26.0	3.6	7.6		
	경남권	505	26.0	39.1	27.7	7.3	8.8		
	경북권	281	26.5	31.9	34.1	7.5	9.0		
매출 액	5천만 원 미만	321	42.2	47.5	9.8	0.5	5.4		
	5천만 원~1억 원 미만	559	28.2	50.2	19.7	1.9	6.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	14.3	34.4	41.5	9.7	10.6		
	5억 원 이상	301	5.2	9.6	36.7	48.5	23.9		

- 프랜차이즈 외식업체의 테이블 수는 평균 10.4개로 나타남. 분포별 비중은 10~20개 미만(29.8%)로 가장 높았고, 다음으로 5~10개 미만(29.5%), 5개 미만(28.1%), 20개 이상(12.6%)의 순임
- 일반음식점의 테이블 수는 평균 13.4개였고, 세부업종별로 서양식(14.5개), 중식(14.2개), 기타 외국식(13.8개), 한식(13.4개), 일식(10.4개)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 테이블 수는 평균 9.0개였고, 세부업종별로 기관 구내식당업(43.7개), 비알코올 음료점업(12.0개), 주점업(9.7개), 김밥 및 기타 간이 음식점업(6.4개), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(6.3개) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 서울권(11.8개), 충청권(11.2개), 매출액 규모별로 5억 원 이상(23.9개) 업체에서 테이블 수가 비교적 많음.

〈표 2-21-2〉 사업장 특성별 테이블 수 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 개)

구분		사례수	5개 미만	5개~10개 미만	10개~20개 미만	20개 이상	평균			
전체		1,063	28.1	29.5	29.8	12.6	10.4			
업종	일반 음식점	소계	293	9.7	19.5	53.4	17.4	13.4		
		한식	180	9.5	18.5	55.0	16.9	13.4		
		중식	21	6.4	18.0	54.5	21.1	14.2		
		일식	28	21.1	27.9	37.9	13.1	10.4		
		서양식	38	6.1	16.0	54.1	23.8	14.5		
		기타 외국식	26	5.8	31.8	45.6	16.8	13.8		
	일반 음식점 외	기타 음식점 업	소계	770	37.0	34.4	18.3	10.3	9.0	
			기관 구내식당업	40	0.0	10.8	17.1	72.1	43.7	
			출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
			제과점	66	56.0	33.4	9.6	1.1	4.5	
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	61.4	16.8	12.5	9.3	6.3	
			치킨전문점	167	58.5	30.7	9.9	0.8	4.7	
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	30.1	54.9	13.7	1.3	6.4	
			간이 음식 포장판매 전문점	28	81.9	8.2	0.0	9.9	3.7	
			주점업	71	11.6	43.9	34.7	9.8	9.7	
			비알코올 음료점업	170	20.0	35.9	25.3	18.8	12.0	
			지역	서울권	319	25.0	30.1	27.5	17.4	11.8
				수도권	295	29.3	30.5	28.1	12.1	10.4
				충청권	133	14.4	31.8	40.2	13.6	11.2
호남권	79	37.2		45.2	14.7	2.8	6.0			
경남권	157	36.8		21.4	29.6	12.2	10.4			
경북권	80	32.9		20.2	39.1	7.8	9.2			
매출 액	5천만 원 미만	29	40.1	51.1	8.0	0.8	4.8			
	5천만 원~1억 원 미만	135	50.6	33.1	15.0	1.3	5.3			
	1억 원~5억 원 미만	723	26.4	30.9	33.2	9.5	9.5			
	5억 원 이상	176	7.7	10.2	33.0	49.1	23.9			

- 비프랜차이즈의 테이블 수는 평균 9.9개로 나타남. 분포별 비중은 5~10개 미만(40.6%)로 가장 높았고, 다음으로 10~20개 미만(34.1%), 5개 미만(16.9%), 20개 이상(8.3%) 등의 순임
- 일반음식점의 테이블 수는 평균 11.2개이었고, 세부업종별로 한식(11.4개), 서양식(10.9개), 기타 외국식(10.5개), 중식(9.7개), 일식(9.1개)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 테이블 수는 평균 8.1개이었고, 세부업종별로 기관 구내식당업(20.6개), 주점업(9.3개), 비알코올 음료점업(7.8개), 김밥 및 기타 간이 음식점업(5.2개), 치킨전문점(5.1개) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 충청권(11.7개), 수도권(11.4개), 매출액 규모별로 5억 원 이상(23.8개) 업체에서 테이블 수가 비교적 많음.

〈표 2-21-3〉 사업장 특성별 테이블 수 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 개)

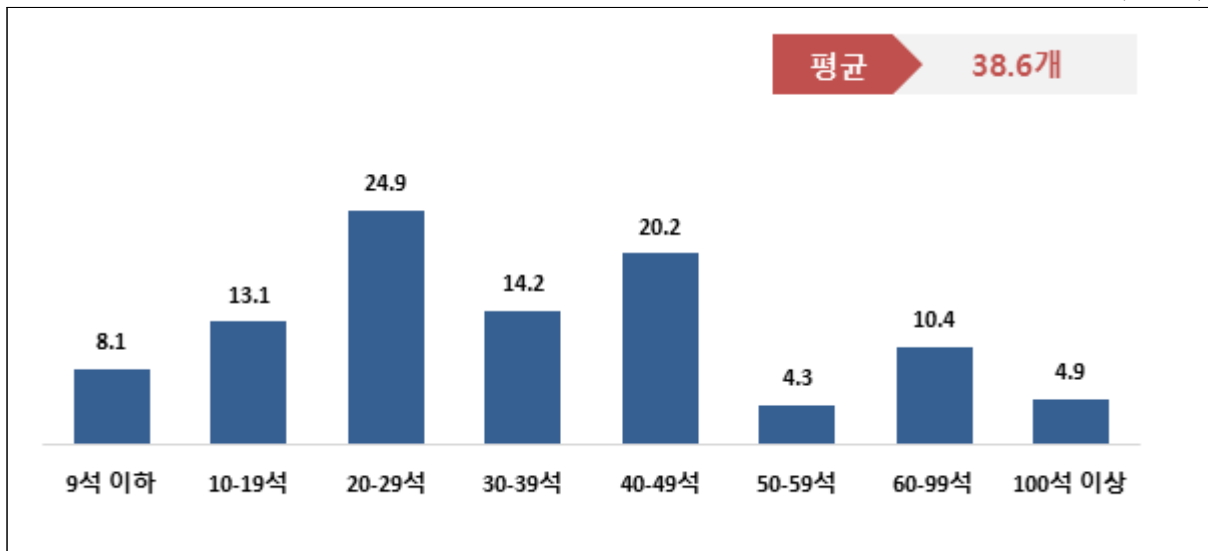
구분		사례수	5개 미만	5개~10개 미만	10개~20개 미만	20개 이상	평균		
전체		1,945	16.9	40.6	34.1	8.3	9.9		
업종	일반 음식점	소계	1,143	10.3	35.4	43.7	10.5	11.2	
		한식	884	9.7	33.8	45.5	11.0	11.4	
		중식	125	16.9	44.0	31.9	7.1	9.7	
		일식	65	12.6	51.0	29.9	6.6	9.1	
		서양식	52	11.1	48.8	30.1	9.9	10.9	
		기타 외국식	17	5.3	32.1	58.2	4.3	10.5	
	일반 음식점 외	소계	802	26.5	48.2	20.2	5.1	8.1	
		기관 구내식당업	47	0.0	11.1	41.4	47.5	20.6	
		출장·이동음식점업	13	90.8	9.2	0.0	0.0	0.7	
		기타 음식점 업	제과점	67	82.4	16.0	0.8	0.8	3.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	67.4	19.8	12.9	0.0	3.4
			치킨전문점	37	48.2	46.9	4.3	0.6	5.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	46.6	43.9	9.5	0.0	5.2
			간이 음식 포장판매 전문점	39	73.6	21.9	2.7	1.7	2.9
		주점업	192	15.2	54.8	24.0	6.0	9.3	
		비알코올 음료점업	241	19.7	53.3	24.0	3.0	7.8	
		지역	서울권	366	16.9	44.3	32.3	6.5	9.3
			수도권	517	10.9	43.3	34.7	11.1	11.4
충청권	326		8.0	33.1	47.3	11.6	11.7		
호남권	187		28.6	38.5	29.1	3.9	8.1		
경남권	348		22.7	44.5	27.1	5.7	8.4		
경북권	201		24.7	35.3	32.6	7.4	8.9		
매출 액	5천만 원 미만	292	42.4	47.2	10.0	0.4	5.4		
	5천만 원~1억 원 미만	424	23.2	54.0	20.7	2.1	7.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	8.8	36.0	45.3	9.8	11.1		
	5억 원 이상	125	2.8	9.1	40.1	47.9	23.8		

## 15) 전체 좌석 수

- 외식업체의 전체 좌석 수는 평균 38.6석으로 나타남. 좌석 수별 비중은 20~29석이 24.9%로 가장 높았고, 다음으로 40~49석(20.2%), 30~39석(14.2%), 10~19석(13.1%), 60~99석(10.4%), 9석 이하(8.1%), 100석 이상(4.9%), 50~59석(4.3%) 등의 순임
- 일반음식점의 좌석 수는 평균 44.6석이었고, 40~49석이 27.2%로 가장 높았고, 다음으로 20~29석(20.1%), 60~99석(16.0%), 30~39석(14.6%), 10~19석(8.6%), 100석 이상, 50~59석(각 5.6%), 9석 이하(2.2%) 등의 순임
  - 세부업종별로 기타 외국식(46.5석), 한식(45.2석), 서양식(45.1석), 중식(40.0석), 일식(37.4석)의순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 좌석 수는 평균 32.1석이었고, 20~29석이 30.0%로 가장 높았고, 다음으로 10~19석(17.9%), 9석 이하(14.5%), 30~39석(13.7%), 40~49석(12.7%), 60~99석(4.3%), 100석 이상(4.1%), 50~59석(2.9%) 등의 순임
  - 세부업종별로 기관 구내식당업(130.5석), 주점업(38.6석), 비알코올 음료점업(31.2석), 김밥 및 기타 간이 음식점업(20.3석), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(19.0석), 치킨전문점(18.1석), 제과점(13.2석), 간이 음식 포장판매 전문점(11.4석) 등의 순서로 나타남.

〈그림 2-22〉 전체 좌석 수 분포

(단위: %)



- 지역별로 충청권(45.9석), 수도권(42.2석), 서울권(36.9석), 경남권(35.8석), 경북권(35.3석), 호남권(28.5석)의 순서로 나타남.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(91.0석), 1억 원~5억 원 미만(40.9석), 5천만 원~1억 원 미만(26.0석), 5천만 원 미만(21.1석)의 순서로 나타남.

〈표 2-22-1〉 사업장 특성별 전체 좌석 수 분포(전체)

(단위: 개, %, 석)

구분		사례수	9석 이하	10~19석	20~29석	30~39석	40~49석	50~59석	60~99석	100석 이상	평균		
전체		3,008	8.1	13.1	24.9	14.2	20.2	4.3	10.4	4.9	38.6		
업종	일반 음식점	소계	1,436	2.2	8.6	20.1	14.6	27.2	5.6	16.0	5.6	44.6	
		한식	1,064	2.0	8.5	19.0	13.9	28.7	5.5	16.5	5.7	45.2	
		중식	146	3.7	12.6	22.8	20.4	15.1	4.1	17.1	4.3	40.0	
		일식	93	2.4	8.4	32.6	20.3	19.1	5.5	7.5	4.3	37.4	
		서양식	90	4.3	6.1	25.6	16.1	24.5	5.6	11.1	6.7	45.1	
		기타 외국식	43	0.0	5.6	27.2	12.5	20.5	16.4	10.3	7.5	46.5	
	일반 음식점 외	소계	1,572	14.5	17.9	30.0	13.7	12.7	2.9	4.3	4.1	32.1	
		기관 구내식당업	87	0.0	0.0	6.0	10.2	17.0	3.8	18.0	45.0	130.5	
		출장·이동음식점업	13	90.8	0.0	0.0	6.4	2.8	0.0	0.0	0.0	3.4	
		기타 음식점	제과점	133	49.8	27.1	15.4	2.5	3.0	0.7	1.1	0.5	13.2
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	45.6	20.9	11.9	3.7	10.1	1.4	4.3	2.0	19.0
			치킨전문점	204	28.3	29.6	24.8	8.0	7.5	0.2	1.3	0.2	18.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	15.9	34.6	31.3	8.8	6.1	1.6	1.6	0.1	20.3
			간이 음식 포장판매 전문점	67	64.4	14.0	9.9	5.2	3.1	0.0	3.2	0.2	11.4
		주점업	263	1.3	8.0	35.9	21.0	21.4	3.6	3.9	4.9	38.6	
		비알콜 음료점업	411	8.4	18.1	35.9	14.4	9.1	4.6	6.7	2.9	31.2	
		유행 형태	프랜차이즈	1,063	15.3	16.9	19.6	10.7	14.3	4.7	12.9	5.6	38.7
비프랜차이즈	1,945		5.5	11.6	26.8	15.5	22.4	4.1	9.5	4.6	38.6		
지역	서울권	685	7.8	15.6	27.3	15.2	12.6	4.7	12.2	4.7	36.9		
	수도권	812	7.2	12.0	26.1	14.5	21.1	4.0	8.4	6.7	42.2		
	충청권	459	2.6	6.8	21.6	10.6	30.7	5.4	16.2	6.2	45.9		
	호남권	266	10.8	20.0	26.6	14.4	19.3	1.6	6.1	1.2	28.5		
	경남권	505	12.1	12.3	25.1	16.5	16.6	4.0	8.8	4.6	35.8		
	경북권	281	10.3	15.4	19.8	12.9	22.8	5.8	10.7	2.3	35.3		
매출액	5천만 원 미만	321	13.9	27.6	36.9	12.3	7.5	0.2	1.5	0.1	21.1		
	5천만 원~1억 원 미만	559	10.6	19.9	34.6	15.2	13.5	1.6	4.4	0.1	26.0		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	6.7	8.9	21.2	15.1	24.9	5.7	12.6	4.9	40.9		
	5억 원 이상	301	2.4	3.8	5.8	5.0	20.5	7.2	25.4	30.0	91.0		



- 프랜차이즈 외식업체의 좌석 수는 평균 38.7석으로 나타남. 좌석 수별 비중은 20~29석이 19.6%로 가장 높았고, 다음으로 10~19석(16.9%), 9석 이하(15.3%), 40~49석(14.3%), 60~99석(12.9%), 30~39석(10.7%), 100석 이상(5.6%), 50~59석(4.7%) 등의 순임
- 일반음식점의 좌석 수는 평균 51.0석이었고, 세부업종별로 중식(57.4석), 서양식(54.2석), 한식(51.5석), 기타 외국식(50.9석), 일식(38.2석)의 순임.
- 일반음식점 외 외식업체의 좌석 수는 평균 32.6석이었고, 세부업종별로 기관 구내식당업(189.9석), 주점업(38.7석), 비알코올 음료점업(37.0석), 김밥 및 기타 간이 음식점업(22.7석) 등의 순임.
- 지역별로 충청권(44.8석), 경남권(43.6석), 매출액 규모별로 5억 원 이상(87.2석) 업체의 좌석 수가 비교적 많음.

〈표 2-22-2〉 사업장 특성별 전체 좌석 수 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 석)

구분		사례수	9석 이하	10~19석	20~29석	30~39석	40~49석	50~59석	60~99석	100석 이상	평균		
전체		1,063	15.3	16.9	19.6	10.7	14.3	4.7	12.9	5.6	38.7		
업종	일반 음식점	소계	293	4.0	6.9	9.8	14.0	24.9	7.4	24.7	8.3	51.0	
		한식	180	4.4	7.0	7.7	14.4	24.6	7.3	26.8	7.8	51.5	
		중식	21	6.4	0.0	6.4	12.9	23.1	0.0	37.0	14.0	57.4	
		일식	28	5.7	11.3	24.2	14.2	19.9	8.5	11.8	4.4	38.2	
		서양식	38	0.0	6.1	13.1	9.2	36.0	8.9	15.1	11.6	54.2	
		기타 외국식	26	0.0	5.8	23.9	16.3	19.7	11.6	11.6	11.0	50.9	
	일반 음식점 외	소계	770	20.8	21.8	24.4	9.1	9.1	3.4	7.1	4.4	32.6	
		기관 구내식당업	40	0.0	0.0	2.1	13.1	3.2	4.8	15.9	60.8	189.9	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점업	제과점	66	36.7	31.2	23.0	1.5	3.6	1.5	2.5	0.1	15.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	44.2	22.1	11.0	3.2	10.2	1.7	5.1	2.4	20.2
			치킨전문점	167	30.1	29.4	23.4	6.7	8.3	0.3	1.6	0.1	17.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	8.6	34.2	37.1	8.7	5.7	3.3	2.0	0.3	22.7
			간이 음식 포장판매 전문점	28	67.3	14.6	8.2	0.0	3.7	0.0	6.0	0.2	11.6
		주점업	71	0.0	9.2	31.1	15.5	20.5	7.7	14.5	1.5	38.7	
		비알코올 음료점업	170	14.5	17.5	26.3	12.9	5.9	5.1	11.3	6.7	37.0	
		지역	서울권	319	13.0	19.9	20.4	9.2	10.6	4.5	15.5	6.8	40.0
수도권	295		14.8	18.4	22.0	12.8	10.8	3.8	11.3	6.1	37.3		
충청권	133		6.1	7.7	20.6	10.6	23.7	7.3	19.7	4.5	44.8		
호남권	79		24.4	15.4	30.2	16.1	9.9	0.0	4.0	0.0	22.2		
경남권	157		23.8	14.1	13.1	9.7	16.2	7.4	7.2	8.5	43.6		
경북권	80		16.3	24.1	9.2	5.4	22.0	3.8	16.5	2.8	35.4		
매출액	5천만 원 미만	29	31.2	19.9	29.8	10.3	8.0	0.0	0.0	0.8	17.4		
	5천만 원~1억 원 미만	135	27.2	29.9	23.1	5.9	9.2	1.0	3.7	0.0	19.3		
	1억 원~5억 원 미만	723	14.0	15.9	20.3	13.0	15.3	5.7	12.0	3.7	35.7		
	5억 원 이상	176	3.7	6.1	8.0	2.5	15.8	4.2	33.3	26.3	87.2		

- 비프랜차이즈의 좌석 수는 평균 38.6석으로 나타남. 좌석 수별 비중은 20~29석이 26.8%로 가장 높았고, 다음으로 40~49석(22.4%), 30~39석(15.5%), 10~19석(11.6%), 60~99석(9.5%), 9석 이하(5.5%), 100석 이상(4.6%), 50~59석(4.1%) 등의 순임
- 일반음식점의 좌석 수는 평균 43.3석이었고, 세부업종별로 한식(44.1석), 기타 외국식(39.9석), 서양식(39.7석), 중식(37.9석), 일식(37.1석)의 순임.
- 일반음식점 외 외식업체의 좌석 수는 평균 31.8석이었고, 세부업종별로 기관 구내식당업(87.2석), 주점업(38.6석), 비알코올 음료점업(28.3석), 치킨전문점(19.1석) 등의 순임.
- 지역별로 충청권(46.2석), 수도권(44.1석), 매출액 규모별로 5억 원 이상(94.5석) 업체의 좌석 수가 비교적 많음.

〈표 2-22-3〉 사업장 특성별 전체 좌석 수 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 석)

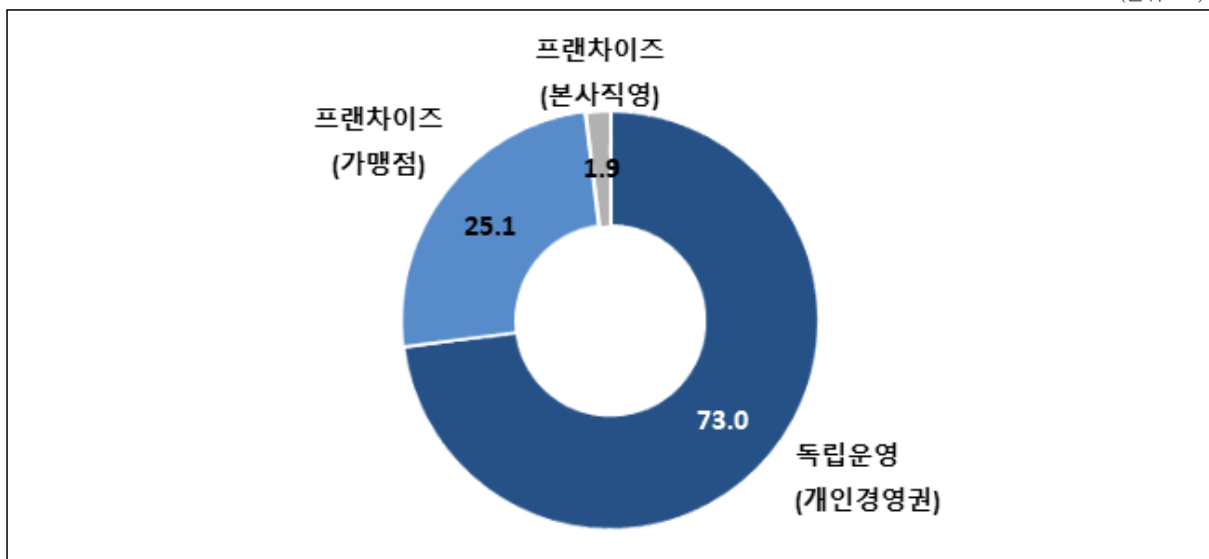
구분		사례수	9석 이하	10~19석	20~29석	30~39석	40~49석	50~59석	60~99석	100석 이상	평균		
전체		1,945	5.5	11.6	26.8	15.5	22.4	4.1	9.5	4.6	38.6		
업종	일반 음식점	소계	1,143	1.8	9.0	22.2	14.8	27.7	5.2	14.2	5.1	43.3	
		한식	884	1.6	8.7	21.1	13.8	29.5	5.2	14.6	5.3	44.1	
		중식	125	3.3	14.1	24.8	21.3	14.1	4.6	14.7	3.2	37.9	
		일식	65	0.9	7.1	36.3	23.0	18.7	4.2	5.6	4.3	37.1	
		서양식	52	6.8	6.1	33.0	20.2	17.7	3.7	8.8	3.8	39.7	
		기타 외국식	17	0.0	5.3	32.1	6.7	21.7	23.7	8.3	2.2	39.9	
	일반 음식점 외	소계	802	10.7	15.5	33.4	16.4	14.8	2.6	2.6	4.0	31.8	
		기관 구내식당업	47	0.0	0.0	8.8	8.0	27.0	3.1	19.6	33.5	87.2	
		출장·이동음식점업	13	90.8	0.0	0.0	6.4	2.8	0.0	0.0	0.0	3.4	
		기타 음식점 업	제과점	67	60.9	23.5	9.0	3.3	2.4	0.0	0.0	0.8	10.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	52.6	14.8	16.6	6.3	9.7	0.0	0.0	0.0	13.0
			치킨전문점	37	20.7	30.1	30.9	13.4	4.3	0.0	0.0	0.6	19.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	20.3	34.8	27.7	8.9	6.3	0.6	1.3	0.0	18.8
			간이 음식 포장판매 전문점	39	62.5	13.6	11.0	8.5	2.7	0.0	1.4	0.3	11.3
주점업	192	1.6	7.8	37.0	22.2	21.6	2.7	1.5	5.7	38.6			
비알코올 음료점업	241	5.3	18.5	40.7	15.1	10.7	4.3	4.3	1.0	28.3			
지역	서울권	366	4.8	13.0	31.3	18.6	13.8	4.8	10.2	3.5	35.1		
	수도권	517	4.3	9.6	27.7	15.1	25.0	4.0	7.3	7.0	44.1		
	충청권	326	1.4	6.5	21.9	10.7	33.0	4.7	15.0	6.8	46.2		
	호남권	187	7.2	21.2	25.6	14.0	21.8	2.0	6.7	1.6	30.1		
	경남권	348	8.5	11.8	28.7	18.6	16.7	3.0	9.3	3.3	33.4		
	경북권	201	8.6	12.9	22.8	15.1	23.1	6.4	9.1	2.2	35.3		
매출 액	5천만 원 미만	292	12.5	28.3	37.5	12.4	7.5	0.3	1.6	0.0	21.4		
	5천만 원~1억 원 미만	424	6.9	17.6	37.2	17.3	14.5	1.8	4.5	0.2	27.5		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	3.4	5.7	21.6	16.1	29.3	5.6	12.9	5.4	43.3		
	5억 원 이상	125	1.2	1.5	3.6	7.4	25.0	10.0	17.8	33.5	94.5		

## 16) 운영형태

- 외식업체의 운영형태는 독립운영(개인경영권)이 73.0%로 가장 많았고, 다음으로 프랜차이즈(가맹점)(25.1%), 프랜차이즈(본사직영)(1.9%)의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 운영형태는 독립운영이 83.0%로 전체 평균에 비해 독립운영 업체 비중이 높음.
  - 세부업종별로 중식(89.3%), 한식(84.5%)은 독립운영 업체의 비중이 비교적 높았으며, 일식(69.5%), 서양식(62.5%), 기타 외국식(39.6%)은 상대적으로 낮음.
- 일반음식점 외 외식업체의 운영형태는 62.2%가 독립운영이고, 프랜차이즈는 37.8%로 나타나 일반음식점과 비교했을 때 독립운영 업체 비중이 낮음.
  - 세부업종별로 주점업은 독립운영(81.6%) 비중이 비교적 높았고, 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업, 치킨전문점(각 78.9%)은 프랜차이즈(가맹점) 비중이 상대적으로 높음.

〈그림 2-23〉 운영형태 분포

(단위: %)



- 지역별로 호남권(78.9%), 경북권(77.7%), 경남권(76.6%)은 독립운영 비중이 비교적 높은 반면, 서울권(63.3%)은 독립운영 비중이 상대적으로 낮음.
- 매출액 규모별로 5천만 원 미만(92.2%), 5천만 원~1억 원 미만(81.8%)은 독립운영 비중이 높은 반면, 1억 원~5억 원 미만(68.6%), 5억 원 이상(51.3%)은 상대적으로 낮음.

〈표 2-23〉 사업장 특성별 운영형태(전체)

(단위: 개, %)

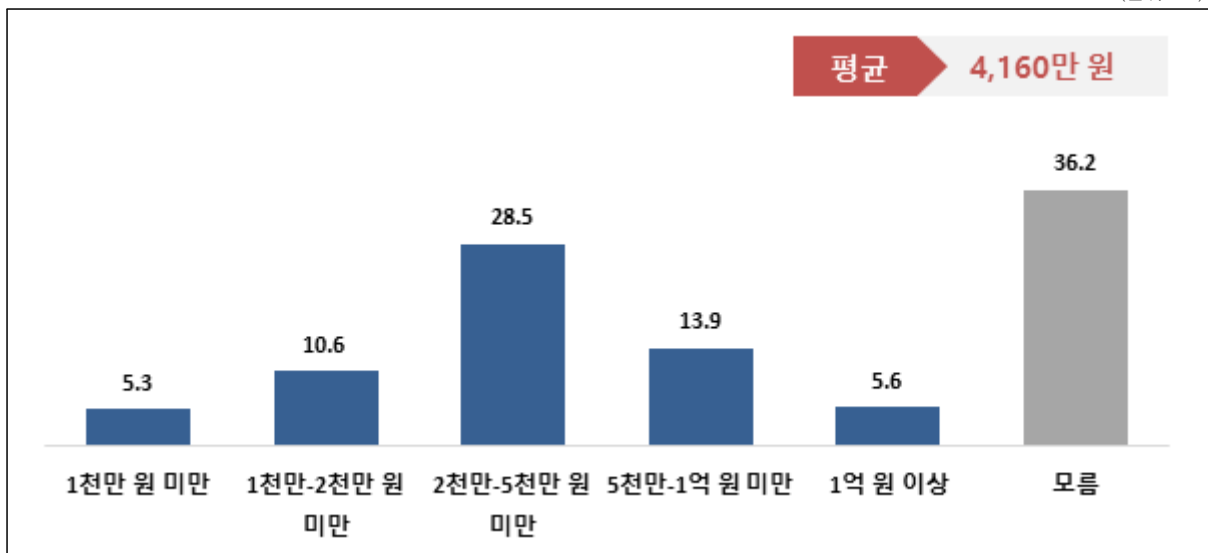
구분		사례수	독립운영 (개인경영권)	프랜차이즈 (가맹점)	프랜차이즈 (본사직영점)		
전체		3,008	73.0	25.1	1.9		
업종	일반 음식점	소계	1,436	83.0	15.8	1.3	
		한식	1,064	84.5	14.7	0.8	
		중식	146	89.3	9.6	1.2	
		일식	93	69.5	26.6	4.0	
		서양식	90	62.5	28.7	8.7	
		기타 외국식	43	39.6	56.8	3.6	
	일반 음식점 외	소계	1,572	62.2	35.3	2.5	
		기관 구내식당업	87	57.8	9.7	32.5	
		출장·이동음식점업	13	100.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	54.2	40.8	5.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	16.2	78.9	4.9
			치킨전문점	204	19.3	78.9	1.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	62.0	36.7	1.3
		간이 음식 포장판매 전문점	67	60.6	37.8	1.6	
		주점업	263	81.6	17.9	0.4	
		비알콜 음료점업	411	66.4	32.2	1.4	
	지역	서울권	685	63.3	32.9	3.9	
		수도권	812	72.5	25.0	2.5	
		충청권	459	74.9	24.3	0.8	
호남권		266	78.9	20.4	0.7		
경남권		505	76.6	22.2	1.2		
경북권		281	77.7	21.9	0.4		
매출 액	5천만 원 미만	321	92.2	7.4	0.3		
	5천만 원~1억 원 미만	559	81.8	17.6	0.6		
	1억 원~5억 원 미만	1827	68.6	29.9	1.6		
	5억 원 이상	301	51.3	36.9	11.8		

## 17) 개업시 인테리어 비용

- 외식업체의 개업시 인테리어 비용은 평균 4,160만 원으로 나타남. 인테리어 비용 분포별 비중은 2천만~5천만 원 미만(28.5%)로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만(13.9%), 1천만~2천만 원 미만(10.6%), 1억 원 이상(5.6%), 1천만 원 미만(5.3%) 등의 순임.
- 일반음식점의 인테리어 비용은 평균 3,851만 원이었고, 2천만~5천만 원 미만이 30.2%로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만, 1천만~2천만 원 미만(각 10.7%), 1천만 원 미만(5.1%), 1억 원 이상(4.4%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 기타 외국식(6,592만 원), 서양식(5,157만 원), 일식(4,512만 원), 중식(3,796만 원), 한식(3,732만 원)의 순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 인테리어 비용은 평균 4,466만 원이었고, 2천만~5천만 원 미만이 26.7%로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만(17.3%), 1천만~2천만 원 미만(10.6%), 1억 원 이상(6.8%), 1천만 원 미만(5.4%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 비알코올 음료점업(5,372만 원), 제과점(4,874만 원), 주점업(4,546만 원), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(4,278만 원), 출장·이동 음식점업(4,006만 원), 치킨전문점(3,876만 원), 기관 구내식당업(3,236만 원), 김밥 및 기타 간이 음식점업(2,621만 원), 간이 음식 포장판매 전문점(2,478만 원)의 순으로 나타남.

〈그림 2-24〉 개업시 인테리어 비용 분포

(단위: %)



- 지역별로 충청권(5,546만 원), 수도권(4,131만 원), 경남권(3,958만 원), 경북권(3,742만 원), 서울권(3,644만 원), 호남권(3,232만 원)의 순서로 나타남.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(7,318만 원), 1억 원~5억 원 미만(4,378만 원), 5천만 원~1억 원 미만(3,205만 원), 5천만 원 미만(2,160만 원)의 순서로 나타남.

〈표 2-24-1〉 사업장 특성별 개업시 인테리어 비용(전체)

(단위: 개, %, 만 원)

구분		사례수	1천만 원 미만	1천만~2천만 원 미만	2천만~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	모름	평균		
전체		3,008	5.3	10.6	28.5	13.9	5.6	36.2	4,159.5		
업종	일반 음식점	소계	1,436	5.1	10.7	30.2	10.7	4.4	38.8	3,851.0	
		한식	1,064	5.5	10.5	30.8	10.4	3.9	39.0	3,732.3	
		중식	146	3.8	13.8	25.0	12.2	5.8	39.4	3,795.8	
		일식	93	2.5	13.5	27.8	15.2	7.2	33.8	4,512.3	
		서양식	90	3.3	8.6	23.7	13.2	10.5	40.6	5,156.6	
		기타 외국식	43	0.0	6.8	36.2	8.6	12.6	35.9	6,591.7	
		소계	1,572	5.4	10.6	26.7	17.3	6.8	33.3	4,466.2	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	5.3	0.0	9.2	3.8	1.0	80.7	3,236.1	
		출장·이동음식점업	13	0.0	0.0	12.7	6.4	0.0	80.9	4,005.7	
		기타 음식점 업	제과점	133	6.7	12.3	25.0	15.1	10.6	30.3	4,874.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	4.6	11.2	21.5	18.5	5.8	38.4	4,278.2
			치킨전문점	204	3.5	6.4	33.3	15.0	4.4	37.4	3,876.3
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	11.4	9.7	25.6	7.1	1.0	45.2	2,620.7
			간이 음식 포장판매 전문점	67	9.3	10.2	13.2	8.2	0.0	59.1	2,477.8
			주점업	263	3.3	15.2	27.3	20.1	7.9	26.0	4,546.1
		비알콜 음료점업	411	5.7	7.1	28.6	22.4	9.9	26.3	5,372.2	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	2.8	8.1	26.3	17.9	8.8	36.2	5,200.9
		비프랜차이즈	1,945	6.2	11.6	29.3	12.4	4.4	36.2	3,774.8	
		지역	서울권	685	8.8	14.1	35.2	14.2	4.4	23.4	3,644.0
수도권	812		2.9	9.5	37.6	12.5	4.8	32.6	4,130.5		
충청권	459		0.1	5.1	33.1	24.1	11.7	26.0	5,545.6		
호남권	266		6.1	5.1	19.0	9.5	0.3	59.9	3,232.1		
경남권	505		8.8	16.3	11.8	11.2	5.4	46.5	3,958.3		
경북권	281		6.4	11.7	20.8	10.5	5.7	44.9	3,742.3		
매출 액	5천만 원 미만		321	10.7	17.3	8.7	3.8	1.4	58.1	2,160.4	
	5천만 원~1억 원 미만	559	7.2	13.2	27.1	9.9	2.3	40.3	3,204.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	4.0	8.7	33.6	17.1	6.2	30.4	4,378.3		
	5억 원 이상	301	1.0	8.1	21.0	14.3	17.9	37.8	7,318.3		

- 프랜차이즈 외식업체의 개업시 인테리어 비용은 평균 5,201만 원으로 나타남. 인테리어 비용 분포별 비중은 2천만~5천만 원 미만이 26.3%로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만(17.9%), 1억 원 이상(8.8%), 1천만~2천만 원 미만(8.1%), 1천만 원 미만(2.8%) 등의 순임
- 일반음식점의 인테리어 비용은 평균 5,347만 원이었고, 세부업종별로 기타 외국식(7,424만 원), 중식(6,671만 원), 서양식(6,115만 원), 일식(5,249만 원), 한식(5,096만 원)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 인테리어 비용은 평균 5,135만 원이었고, 세부업종별로 비알코올 음료점업(6,878만 원), 제과점(6,758만 원), 주점업(5,249만 원) 등의 순으로 큰 것으로 나타남.
- 지역별로 충청권(7,417만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(8,570만 원) 업체의 비용이 큼.

〈표 2-24-2〉 사업장 특성별 개업시 인테리어 비용(프랜차이즈)

(단위: 개, %, 만 원)

구분		사례수	1천만 원 미만	1천만~2천만 원 미만	2천만~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	모름	평균		
전체		1,063	2.8	8.1	26.3	17.9	8.8	36.2	5,200.9		
업종	일반 음식점	소계	293	1.3	7.3	28.0	15.2	9.0	39.2	5,347.0	
		한식	180	1.4	6.9	29.7	16.5	7.6	38.0	5,096.1	
		중식	21	0.0	6.4	18.0	8.4	21.4	45.8	6,671.4	
		일식	28	0.0	12.8	13.9	4.3	11.8	57.2	5,248.8	
		서양식	38	2.9	7.1	26.2	19.1	12.0	32.8	6,115.0	
		기타 외국식	26	0.0	7.3	32.4	8.4	12.4	39.6	7,424.3	
		소계	770	3.6	8.5	25.4	19.2	8.6	34.7	5,134.5	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	40	2.1	0.0	4.4	0.0	2.4	91.0	4,220.9	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	3.4	4.8	18.3	25.1	9.9	38.5	6,758.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	0.0	11.7	23.0	19.2	6.9	39.2	4,667.7
			치킨전문점	167	3.7	5.9	31.4	17.2	5.5	36.3	4,126.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	5.5	11.3	34.2	10.3	2.7	35.9	3,351.6
			간이 음식 포장판매 전문점	28	6.6	22.2	20.9	8.0	0.0	42.3	2,549.5
			주점업	71	6.2	13.5	22.8	20.7	11.7	25.1	5,248.7
	비알콜 음료점업	170	2.4	5.0	23.4	28.0	15.6	25.6	6,878.3		
	지역	서울권	319	4.5	12.0	27.8	21.1	6.7	28.0	4,571.4	
		수도권	295	1.0	6.4	32.9	18.6	5.2	35.8	4,646.3	
		충청권	133	0.0	0.4	29.0	25.7	19.6	25.3	7,416.9	
호남권		79	4.1	4.9	22.8	12.8	1.6	53.8	3,821.8		
경남권		157	6.7	14.7	14.6	10.5	8.5	45.0	4,827.2		
경북권		80	1.5	6.6	17.6	9.7	15.6	49.0	6,579.8		
매출액	5천만 원 미만	29	0.0	20.5	6.9	15.0	0.0	57.6	2,893.9		
	5천만 원~1억 원 미만	135	7.1	16.8	26.5	12.9	2.9	33.8	3,367.2		
	1억 원~5억 원 미만	723	2.5	6.0	29.2	19.4	8.4	34.5	5,170.5		
	5억 원 이상	176	0.6	6.9	13.0	15.1	20.8	43.6	8,570.3		

- 비프랜차이즈의 개업시 인테리어 비용은 평균 3,775만 원으로 나타남. 인테리어 비용 분포별 비중은 2천만~5천만 원 미만이 29.3%로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원~1억 원 미만(12.4%), 1천만~2천만 원 미만(11.6%), 1천만 원 미만(6.2%), 1억 원 이상(4.4%) 등의 순임.
- 일반음식점의 인테리어 비용은 평균 3,547만 원이었고, 세부업종별로 기타 외국식(5,493만 원), 서양식(4,452만 원), 일식(4,331만 원), 중식(3,491만 원), 한식(3,477만 원)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 인테리어 비용은 평균 4,074만 원이었고, 세부업종별로 비알코올 음료점업(4,600만 원), 주점업(4,386만 원), 출장·이동 음식점업(4,006만 원) 순으로 나타남.
- 지역별로 충청권(4,912만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(6,329만 원) 업체의 비용이 큼.

〈표 2-24-3〉 사업장 특성별 개업시 인테리어 비용(비프랜차이즈)

(단위: 개, %, 만 원)

구분		사례수	1천만 원 미만	1천만~2천만 원 미만	2천만~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	모름	평균		
전체		1,945	6.2	11.6	29.3	12.4	4.4	36.2	3,774.8		
업종	일반 음식점	소계	1,143	5.9	11.4	30.6	9.8	3.5	38.8	3,546.6	
		한식	884	6.2	11.2	31.0	9.2	3.2	39.2	3,477.4	
		중식	125	4.3	14.7	25.8	12.7	3.9	38.6	3,490.9	
		일식	65	3.6	13.8	33.9	20.0	5.2	23.5	4,331.1	
		서양식	52	3.5	9.5	22.3	9.8	9.6	45.3	4,452.0	
		기타 외국식	17	0.0	6.1	42.0	8.9	12.8	30.2	5,493.2	
	일반 음식점 외	소계	802	6.5	11.8	27.5	16.1	5.6	32.5	4,073.9	
		기관 구내식당업	47	7.7	0.0	12.6	6.6	0.0	73.2	2,995.2	
		출장·이동음식점업	13	0.0	0.0	12.7	6.4	0.0	80.9	4,005.7	
		기타 음식점 업	제과점	67	9.4	18.7	30.8	6.7	11.1	23.3	3,599.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	28.4	8.9	13.5	14.8	0.0	34.5	2,406.3
			치킨전문점	37	2.6	8.6	40.9	6.0	0.0	42.0	2,727.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	15.1	8.7	20.4	5.1	0.0	50.8	2,037.3
			간이 음식 포장판매 전문점	39	11.0	2.4	8.2	8.4	0.0	70.0	2,388.2
		주점업	192	2.7	15.6	28.4	20.0	7.1	26.3	4,385.7	
		비알콜 음료점업	241	7.3	8.2	31.3	19.5	7.0	26.6	4,600.2	
		지역	서울권	366	11.3	15.3	39.5	10.2	3.1	20.7	3,155.2
			수도권	517	3.7	10.8	39.4	10.1	4.7	31.4	3,947.5
			충청권	326	0.2	6.6	34.4	23.5	9.1	26.2	4,911.9
호남권	187		6.6	5.2	18.0	8.6	0.0	61.6	3,042.7		
경남권	348		9.5	16.8	10.9	11.4	4.5	46.9	3,683.1		
경북권	201		7.8	13.2	21.8	10.7	2.8	43.7	3,005.2		
매출 액	5천만 원 미만	292	11.6	17.0	8.9	2.8	1.6	58.1	2,097.9		
	5천만 원~1억 원 미만	424	7.2	12.5	27.2	9.2	2.2	41.8	3,163.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	4.7	10.0	35.6	16.1	5.2	28.5	4,045.2		
	5억 원 이상	125	1.3	9.3	28.5	13.6	15.1	32.3	6,328.6		

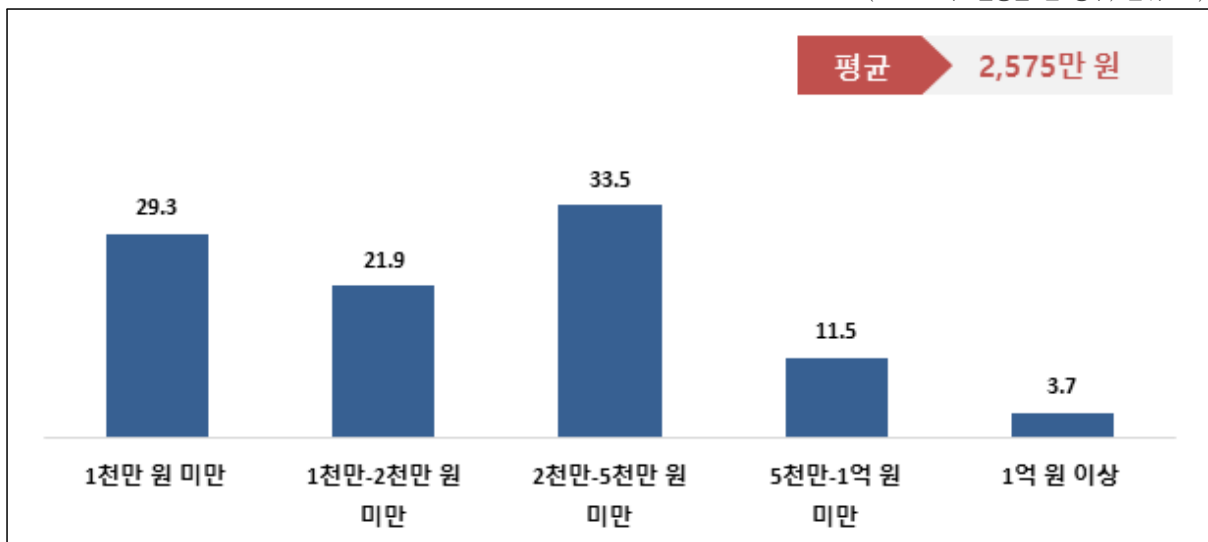


## 18) 가장 최근 리모델링 비용

- 외식업체의 리모델링 비용은 평균 2,575만 원으로 나타남. 리모델링 비용 분포별 비중은 2천만~5천만 원 미만(33.5%)로 가장 높았고, 다음으로 1천만 원 미만(29.3%), 1천만~2천만 원 미만(21.9%), 5천만 원~1억 원 미만(11.5%), 1억 원 이상(3.7%) 등의 순임.
- 일반음식점의 리모델링 비용은 평균 2,338만 원이었고, 1천만 원 미만이 31.4%로 가장 높았고, 다음으로 2천만~5천만 원 미만(30.2%), 1천만~2천만 원 미만(25.3%), 5천만 원~1억 원 미만(11.4%), 1억 원 이상(1.8%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 한식(2,484만 원), 일식(1,997만 원), 중식(1,413만 원), 기타 외국식(1,000만 원), 서양식(604만 원)의 순으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 리모델링 비용은 평균 2,947만 원이었고, 2천만~5천만 원 미만이 38.8%로 가장 높았고, 다음으로 1천만 원 미만(26.2%), 1천만~2천만 원 미만(16.6%), 5천만 원~1억 원 미만(11.8%), 1억 원 이상(6.7%) 등의 순임.
  - 세부업종별로 제과점(5,452만 원), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(3,779만 원), 주점업(3,369만 원), 치킨전문점(2,799만 원), 김밥 및 기타 간이 음식점업(2,280만 원), 비알코올 음료점업(1,558만 원), 출장·이동 음식점업(1,000만 원), 간이 음식 포장판매 전문점(500만 원), 기관 구내식당업(100만 원)의 순으로 나타남.

〈그림 2-25〉 가장 최근 리모델링 비용 분포

(Base: 리모델링을 한 경우, 단위: %)



- 지역별로 경남권(3,522만 원), 충청권(2,900만 원), 경북권(2,673만 원), 수도권(2,326만 원), 서울권(2,251만 원), 호남권(1,513만 원)의 순서로 나타남.
- 매출액 규모별로 5억 원 이상(7,017만 원), 5천만 원~1억 원 미만(2,295만 원), 1억 원~5억 원 미만(2,249만 원), 5천만 원 미만(817만 원)의 순서로 나타남.

〈표 2-25-1〉 사업장 특성별 가장 최근 리모델링 비용(전체)

(Base: 리모델링을 한 업체, 단위: 개, %, 만 원)

구분		사례수	1천만 원 미만	1천만~2천만 원 미만	2천만~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	평균		
전체		214	29.3	21.9	33.5	11.5	3.7	2,575.4		
업종	일반 음식점	소계	124	31.4	25.3	30.2	11.4	1.8	2,337.9	
		한식	96	30.8	25.9	28.3	12.9	2.1	2,483.9	
		중식	13	33.9	17.6	48.5	0.0	0.0	1,413.1	
		일식	11	30.1	19.4	41.0	9.5	0.0	1,996.6	
		서양식	3	65.4	34.6	0.0	0.0	0.0	603.7	
		기타 외국식	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	1,000.0	
		소계	90	26.2	16.6	38.8	11.8	6.7	2,946.6	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	
		출장·이동음식점업	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	1,000.0	
		기타 음식점 업	제과점	16	0.0	7.6	50.9	27.0	14.4	5,452.2
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	3	26.0	0.0	0.0	74.0	0.0	3,778.9
			치킨전문점	18	15.4	37.9	27.0	13.6	6.1	2,798.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	18	47.0	22.5	16.7	6.0	7.7	2,280.3
			간이 음식 포장판매 전문점	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500.0
		주점업	13	11.7	6.6	67.6	5.6	8.5	3,368.5	
		비알콜 음료점업	19	52.1	21.2	14.7	11.9	0.0	1,557.8	
		운영 형태	프랜차이즈	72	17.0	25.9	30.3	20.4	6.4	3,446.1
	비프랜차이즈	142	33.2	20.6	34.6	8.8	2.8	2,300.1		
	지역	서울권	47	28.5	21.1	41.5	6.6	2.2	2,251.1	
		수도권	68	23.7	27.4	37.8	10.0	1.1	2,325.5	
충청권		18	27.8	20.8	14.5	33.9	3.0	2,899.5		
호남권		17	16.9	30.6	52.5	0.0	0.0	1,513.2		
경남권		44	43.7	10.6	26.5	6.2	13.0	3,521.8		
경북권		20	33.8	19.9	18.0	28.3	0.0	2,673.3		
매출 액		5천만 원 미만	24	69.1	17.4	9.5	3.9	0.0	817.0	
	5천만 원~1억 원 미만	27	49.5	20.5	11.3	9.6	9.1	2,294.5		
	1억 원~5억 원 미만	130	22.6	22.6	43.2	10.6	0.9	2,248.6		
	5억 원 이상	33	8.6	23.0	20.5	28.3	19.6	7,017.2		

- 프랜차이즈 외식업체의 리모델링 비용은 평균 3,446만 원으로 나타남. 리모델링 비용별 비중은 2천만~5천만 원 미만(30.3%)로 가장 높았고, 다음으로 1천만~2천만 원 미만(25.9%), 5천만 원~1억 원 미만(20.4%), 1천만 원 미만(17.0%), 1억 원 이상(6.4%) 등의 순임.
- 일반음식점의 리모델링 비용은 평균 2,686만 원이었고, 세부업종별로 한식(2,831만 원), 기타 외국식(1,000만 원), 일식, 서양식(각 300만 원)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 리모델링 비용은 평균 3,835만 원이었고, 세부업종별로 제과점(6,109만 원), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(3,779만 원) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 경북권(7,080만 원), 경남권(6,475만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(6,749만 원) 업체의 비용이 큰 것으로 나타남.

〈표 2-25-2〉 사업장 특성별 가장 최근 리모델링 비용(프랜차이즈)

(Base: 리모델링을 한 업체, 단위: 개, %, 만 원)

구분		사례수	1천만 원 미만	1천~2천만 원 미만	2천~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	평균		
전체		72	17.0	25.9	30.3	20.4	6.4	3,446.1		
업종	일반 음식점	소계	20	23.4	27.0	32.5	16.2	1.0	2,686.1	
		한식	17	20.9	26.0	34.7	17.3	1.1	2,831.0	
		일식	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	300.0	
		서양식	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	300.0	
		기타 외국식	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	1,000.0	
	일반 음식점 외	소계	52	13.8	25.4	29.2	22.5	9.2	3,834.8	
		기관 구내식당업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점업	제과점	13	0.0	0.0	55.9	26.2	17.9	6,109.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	3	26.0	0.0	0.0	74.0	0.0	3,778.9
			치킨전문점	17	7.2	41.5	29.6	15.0	6.7	3,050.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	8	40.7	26.4	0.0	14.4	18.5	3,565.5
			간이 음식 포장판매 전문점	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		주점업	4	14.8	31.3	53.8	0.0	0.0	2,242.4	
		비알콜 음료점업	7	14.6	32.5	14.6	38.3	0.0	3,373.3	
		지역	서울권	19	5.9	44.4	28.1	15.1	6.4	3,292.3
			수도권	21	27.3	23.7	24.5	19.4	5.1	3,040.0
			충청권	9	17.8	16.7	11.3	45.6	8.6	3,961.2
			호남권	11	20.3	28.1	51.6	0.0	0.0	1,510.2
경남권	9		8.1	0.0	57.3	15.7	19.0	6,474.6		
경북권	3		1.5	0.0	0.0	98.5	0.0	7,079.9		
매출액	5천만 원 미만	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	5천만 원~1억 원 미만	4	61.3	0.0	38.7	0.0	0.0	1,784.9		
	1억 원~5억 원 미만	49	13.6	29.2	36.0	17.9	3.4	2,732.1		
	5억 원 이상	19	18.5	20.2	5.5	35.8	20.0	6,748.9		

- 비프랜차이즈의 리모델링 비용은 평균 2,300만 원으로 나타남. 리모델링 비용별 비중은 2천만~5천만 원 미만(34.6%)로 가장 높았고, 다음으로 1천만 원 미만(33.2%), 1천만~2천만 원 미만(20.6%), 5천만 원~1억 원 미만(8.8%), 1억 원 이상(2.8%) 등의 순임.
- 일반음식점의 리모델링 비용은 평균 2,284만 원이었고, 세부업종별로 한식(2,424만 원), 일식(2,002만 원), 중식(1,413만 원), 서양식(764만 원)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 리모델링 비용은 평균 2,336만 원이었고, 세부업종별로 주점업(3,504만 원), 제과점(2,715만 원), 김밥 및 기타 간이 음식점업(1,357만 원) 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 경남권(3,120만 원), 매출액 규모별로 5억 원 이상(7,250만 원) 업체의 비용이 큼.

〈표 2-25-3〉 사업장 특성별 가장 최근 리모델링 비용(비프랜차이즈)

(Base: 리모델링을 한 업체, 단위: 개, %, 만 원)

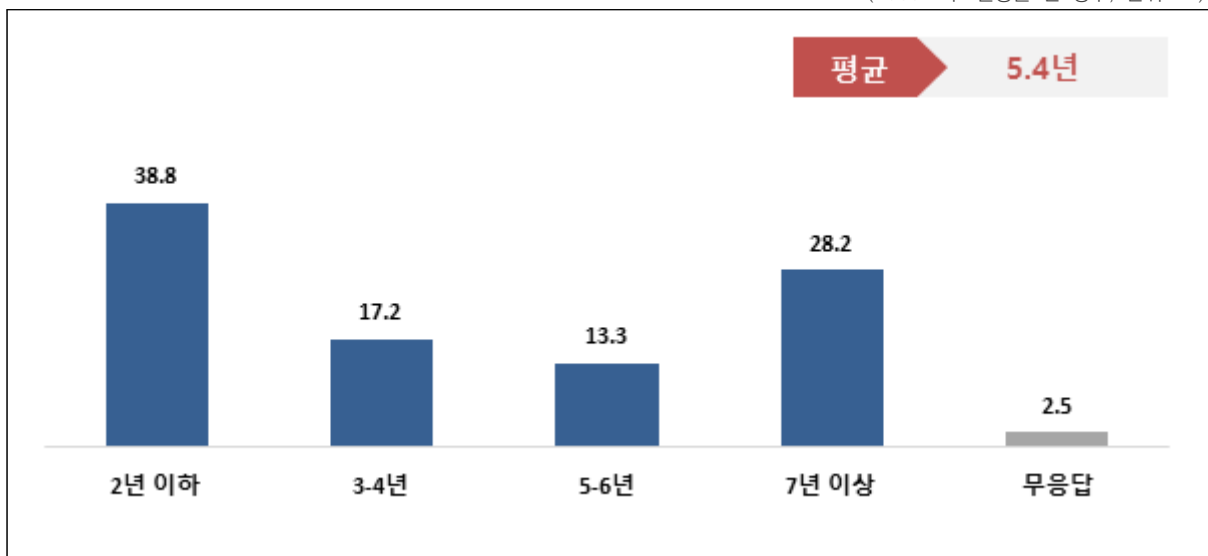
구분		사례수	1천만 원 미만	1천~2천만 원 미만	2천~5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원 이상	평균		
전체		142	33.2	20.6	34.6	8.8	2.8	2,300.1		
업종	일반음식점	소계	104	32.6	25.0	29.8	10.7	1.9	2,284.3	
		한식	79	32.5	25.9	27.3	12.1	2.3	2,424.1	
		중식	13	33.9	17.6	48.5	0.0	0.0	1,413.1	
		일식	10	29.9	19.5	41.1	9.5	0.0	2,001.5	
		서양식	2	47.2	52.8	0.0	0.0	0.0	764.0	
		기타 외국식	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	일반음식점 외	소계	38	34.7	10.5	45.4	4.4	5.0	2,336.2	
		기관 구내식당업	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	
		출장·이동음식점업	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	1,000.0	
		제과점	제과점	3	0.0	39.2	30.4	30.4	0.0	2,715.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			치킨전문점	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	200.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	10	51.5	19.7	28.8	0.0	0.0	1,357.2
			간이 음식 포장판매 전문점	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500.0
			주점업	9	11.3	3.6	69.3	6.2	9.5	3,504.4
		비알콜 음료점업	12	69.0	16.2	14.8	0.0	0.0	739.7	
		지역	서울권	28	39.9	9.3	48.3	2.4	0.1	1,724.0
			수도권	47	22.7	28.4	41.6	7.3	0.0	2,120.7
			충청권	9	33.3	23.0	16.2	27.6	0.0	2,323.1
호남권	6		13.2	33.4	53.4	0.0	0.0	1,516.6		
경남권	35		48.5	12.0	22.3	5.0	12.2	3,120.3		
경북권	17		36.2	21.4	19.4	23.0	0.0	2,341.7		
매출액	5천만 원 미만	24	69.1	17.4	9.5	3.9	0.0	817.0		
	5천만 원~1억 원 미만	23	48.2	22.8	8.2	10.6	10.1	2,351.5		
	1억 원~5억 원 미만	81	25.9	20.2	45.9	8.0	0.0	2,069.7		
	5억 원 이상	14	0.0	25.4	33.6	21.8	19.3	7,250.1		

## 19) 인테리어 리모델링 경과년수

- 외식업체의 리모델링 경과년수는 평균 5.4년으로 나타남. 리모델링 경과년수 분포별 비중은 2년 이하가 38.8%로 가장 높았고, 다음으로 7년 이상(28.2%), 3~4년(17.2%), 5~6년(13.3%) 등의 순임
- 일반음식점의 리모델링 경과년수는 평균 5.3년이었고, 2년 이하가 34.4%로 가장 높았고, 다음으로 7년 이상(27.5%), 3~4년(19.0%), 5~6년(15.1%) 등의 순임
  - 세부업종별로 기타 외국식(8.0년), 중식(6.3년), 서양식(5.8년), 한식(5.2년), 일식(3.8년)의순으로나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 리모델링 경과년수는 평균 5.6년이었고, 2년 이하가 45.7%로 가장 높았고, 다음으로 7년 이상(29.1%), 3~4년(14.5%), 5~6년(10.7%) 등의 순임
  - 세부업종별로 치킨전문점(7.8년), 김밥 및 기타 간이 음식점업(7.5년), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(6.9년), 제과점(5.9년), 주점업(5.1년), 간이 음식 포장판매 전문점(4.0년), 비알코올 음료점업(3.6년), 기관 구내식당업(2.0년), 출장·이동 음식점업(1.0년)의순으로나타남.

〈그림 2-26〉 리모델링 경과년수 분포

(Base: 리모델링을 한 경우, 단위: %)



- 지역별로 경남권(7.7년), 서울권(7.3년), 충청권(7.0년), 경북권(6.0년), 호남권(4.2년), 수도권(3.1년)의 순서로 나타남.
- 매출액 규모별로 5천만 원~1억 원 미만(6.3년), 5억 원 이상(6.1년), 5천만 원 미만(6.0년), 1억 원~5억 원 미만(5.1년)의 순서로 나타남.

〈표 2-26-1〉 사업장 특성별 리모델링 경과년수(전체)

(Base: 리모델링을 한 업체, 단위: 명, %, 년)

구분		사례수	2년 이하	3~4년	5~6년	7년 이상	무응답	평균	
전체		214	38.8	17.2	13.3	28.2	2.5	5.4	
업종	일반 음식점	소계	124	34.4	19.0	15.1	27.5	4.1	5.3
		한식	96	33.7	20.6	15.6	26.0	4.1	5.2
		중식	13	29.5	0.0	22.0	41.9	6.6	6.3
		일식	11	57.6	20.3	0.0	22.1	0.0	3.8
		서양식	3	30.9	34.6	0.0	34.6	0.0	5.8
		기타 외국식	1	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	8.0
	일반 음식점 외 기타 음식점업	소계	90	45.7	14.5	10.7	29.1	0.0	5.6
		기관 구내식당업	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0
		출장·이동음식점업	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0
		제과점	16	14.4	44.9	13.9	26.7	0.0	5.9
		피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	3	0.0	30.4	26.0	43.6	0.0	6.9
		치킨전문점	18	11.1	24.0	20.2	44.7	0.0	7.8
		김밥 및 기타 간이 음식점업	18	18.3	5.5	28.8	47.5	0.0	7.5
		간이 음식 포장판매 전문점	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	4.0
		주점업	13	74.5	2.5	0.0	22.9	0.0	5.1
비알콜 음료점업	19	63.0	14.7	5.7	16.6	0.0	3.6		
운영 형태	프랜차이즈	72	23.9	26.2	25.4	23.4	1.1	4.9	
	비프랜차이즈	142	43.5	14.4	9.5	29.7	2.9	5.6	
지역	서울권	47	27.7	13.3	12.9	46.1	0.0	7.3	
	수도권	68	61.5	18.7	10.7	9.2	0.0	3.1	
	충청권	18	8.8	30.9	29.9	30.4	0.0	7.0	
	호남권	17	26.0	19.4	36.1	14.4	4.1	4.2	
	경남권	44	22.3	15.2	10.5	42.6	9.4	7.7	
	경북권	20	39.1	9.5	0.0	47.5	3.9	6.0	
매출 액	5천만 원 미만	24	32.1	12.2	9.5	32.9	13.3	6.0	
	5천만 원~1억 원 미만	27	41.7	8.8	9.8	32.9	6.7	6.3	
	1억 원~5억 원 미만	130	42.1	18.2	14.6	24.8	0.4	5.1	
	5억 원 이상	33	19.7	26.7	13.4	40.2	0.0	6.1	

- 프랜차이즈 외식업체의 리모델링 경과년수는 평균 4.9년으로 나타남. 리모델링 경과년수별 비중은 3~4년이 26.2%로 가장 높았고, 다음으로 5~6년(25.4%), 2년 이하(23.9%), 7년 이상(23.4%) 등의 순임
- 일반음식점의 리모델링 경과년수는 평균 4.5년이었고, 세부업종별로 기타 외국식(8.0년), 한식(4.5년), 서양식(3.0년), 일식(2.0년)의 순서로 경과년수가 긴 것으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 리모델링 경과년수는 평균 5.1년이었고, 세부업종별로 주점업(7.3년), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(6.9년) 등의 순서로 경과년수가 긴 것으로 나타남.
- 지역별로 경남권(7.2년), 매출액 규모별로 5천만 원~1억 원 미만(6.5년) 업체의 리모델링 경과년수가 긴 것으로 나타남.

〈표 2-26-2〉 사업장 특성별 리모델링 경과년수(프랜차이즈)

(Base: 리모델링을 한 업체, 단위: 개, %, 년)

구분		사례수	2년 이하	3~4년	5~6년	7년 이상	무응답	평균			
전체		72	23.9	26.2	25.4	23.4	1.1	4.9			
업종	일반 음식점	소계	20	28.8	24.9	33.1	9.9	3.2	4.5		
		한식	17	30.6	22.7	35.4	7.8	3.5	4.5		
		일식	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0		
		서양식	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	3.0		
		기타 외국식	1	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	8.0		
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	52	21.4	26.9	21.4	30.3	0.0	5.1	
			기관 구내식당업	0	-	-	-	-	-	-	
			출장·이동음식점업	0	-	-	-	-	-	-	
			제과점	13	17.9	46.3	17.3	18.6	0.0	4.1	
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	3	0.0	30.4	26.0	43.6	0.0	6.9	
			치킨전문점	17	12.2	26.3	22.2	39.3	0.0	5.6	
			김밥 및 기타 간이 음식점업	8	14.4	13.2	39.6	32.9	0.0	5.8	
			간이 음식 포장판매 전문점	0	-	-	-	-	-	-	
			주점업	4	31.3	0.0	0.0	68.7	0.0	7.3	
			비알콜 음료점업	7	52.6	29.1	18.3	0.0	0.0	3.0	
			지역	서울권	19	32.0	28.2	12.2	27.6	0.0	5.4
				수도권	21	31.6	25.3	30.1	13.0	0.0	3.9
				충청권	9	0.0	31.5	33.0	35.5	0.0	5.6
				호남권	11	17.4	37.0	30.4	7.4	7.8	4.1
경남권	9	19.2		0.0	33.5	47.3	0.0	7.2			
경북권	3	1.5		37.1	0.0	61.4	0.0	5.8			
매출액	5천만 원 미만	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
	5천만 원~1억 원 미만	4	28.7	0.0	15.3	56.0	0.0	6.5			
	1억 원~5억 원 미만	49	27.0	24.8	29.5	17.3	1.4	4.6			
	5억 원 이상	19	10.2	39.2	11.7	38.8	0.0	5.7			

- 비프랜차이즈의 리모델링 경과년수는 평균 5.6년으로 나타남. 리모델링 경과년수별 비중은 2년 이하가 43.5%로 가장 높았고, 다음으로 7년 이상(29.7%), 3~4년(14.4%), 5~6년(9.5%) 등의 순임
- 일반음식점의 리모델링 경과년수는 평균 5.4년이었고, 세부업종별로 서양식(7.3년), 중식(6.3년), 한식(5.4년), 일식(3.8년)의 순서로 경과년수가 긴 것으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 리모델링 경과년수는 평균 6.0년이었고, 세부업종별로 치킨전문점(30.0년), 제과점(13.3년), 김밥 및 기타 간이 음식점업(8.8년), 주점업(4.8년), 간이 음식 포장판매 전문점(4.0년), 비알코올 음료점업(3.8년) 등의 순으로 경과년수가 긴 것으로 나타남.
- 지역별로 서울권(8.2년), 매출액 규모별로 5억 원 이상(6.5년) 업체의 리모델링 경과년수가 긴 것으로 나타남.

〈표 2-26-3〉 사업장 특성별 리모델링 경과년수(비프랜차이즈)

(Base: 리모델링을 한 업체, 단위: 개, %, 년)

구분		사례수	2년 이하	3~4년	5~6년	7년 이상	무응답	평균			
전체		142	43.5	14.4	9.5	29.7	2.9	5.6			
업종	일반 음식점	소계	104	35.2	18.1	12.3	30.2	4.2	5.4		
		한식	79	34.2	20.2	12.2	29.2	4.2	5.4		
		중식	13	29.5	0.0	22.0	41.9	6.6	6.3		
		일식	10	57.5	20.4	0.0	22.1	0.0	3.8		
		서양식	2	47.2	0.0	0.0	52.8	0.0	7.3		
		기타 외국식	0	-	-	-	-	-	-		
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	38	62.4	6.0	3.3	28.3	0.0	6.0	
			출장·이동음식점업	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	
			제과점	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	3	0.0	39.2	0.0	60.8	0.0	13.3	
			치킨전문점	1	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	30.0	
			김밥 및 기타 간이 음식점업	10	21.0	0.0	21.0	57.9	0.0	8.8	
			간이 음식 포장판매 전문점	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	4.0	
			주점업	9	79.7	2.8	0.0	17.4	0.0	4.8	
			비알코올 음료점업	12	67.6	8.2	0.0	24.1	0.0	3.8	
			지역	서울권	28	25.5	5.8	13.3	55.5	0.0	8.2
				수도권	47	70.1	16.8	5.1	8.1	0.0	2.9
				충청권	9	13.6	30.6	28.3	27.6	0.0	7.8
				호남권	6	35.5	0.0	42.4	22.0	0.0	4.3
경남권	35	22.7		17.3	7.4	42.0	10.7	7.7			
경북권	17	42.0		7.4	0.0	46.4	4.2	6.0			
매출액	5천만 원 미만	24	32.1	12.2	9.5	32.9	13.3	6.0			
	5천만 원~1억 원 미만	23	43.2	9.8	9.2	30.3	7.5	6.3			
	1억 원~5억 원 미만	81	47.6	15.7	9.1	27.6	0.0	5.3			
	5억 원 이상	14	27.8	15.9	14.8	41.5	0.0	6.5			



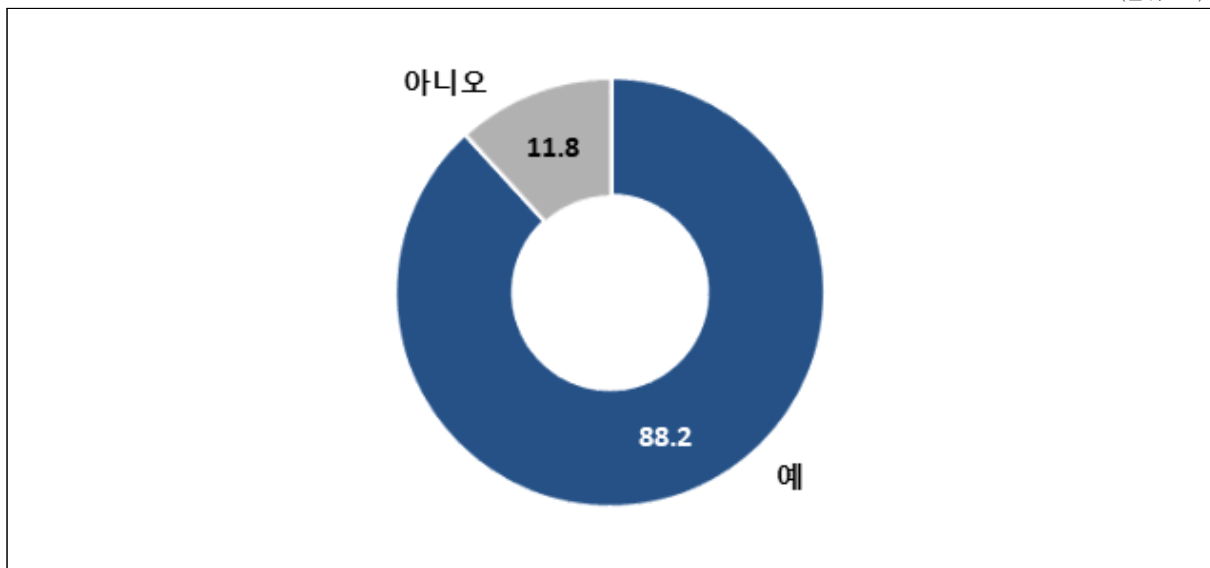
## 20) 포스단말기 사용

### (1) 포스단말기 사용 여부

- 전체 외식업체 중 88.2%는 포스단말기를 사용하는 것으로 나타남. 포스단말기를 사용하지 않는 업체 비중은 11.8% 수준임.
- 일반음식점 외식업체의 포스단말기 사용 비중은 87.8%이고, 포스단말기를 사용하지 않는 업체 비중은 12.2%로 나타남.
  - 세부업종별로는 일식(98.7%)의 경우 포스단말기를 사용하는 업체 비중이 비교적 높고, 한식(86.1%)의 경우 포스단말기를 사용하는 업체 비중이 비교적 낮음.
- 일반음식점 외 외식업체의 포스단말기 사용 비중은 88.7%이고, 포스단말기를 사용하지 않는 업체 비중은 11.3%로 나타남.
  - 세부업종별로는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(96.6%)과 제과점(96.4%)의 포스단말기 사용 비중이 높고, 김밥 및 기타 간이 음식점업(76.7%)의 포스단말기 사용 비중이 비교적 낮음.

〈그림 2-27〉 포스단말기 사용 여부 분포

(단위: %)



- 지역별로는 충청권(95.9%)과 수도권(92.9%) 업체들의 포스단말기 사용 비중이 높고, 호남권(74.3%)의 포스단말기 사용 업체 비중이 가장 낮음.
- 매출액 규모별로는 매출액이 많을수록 포스단말기 사용 비중이 높음. 5억 원 이상 업체는 99.5%가 포스단말기를 사용하는 반면, 5천만 원 미만 업체의 포스단말기 사용 비중은 51.4%로 나타남.

〈표 2-27-1〉 사업장 특성별 포스단말기 사용 여부(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		3,008	88.2	11.8		
업종	일반 음식점	소계	1,436	87.8	12.2	
		한식	1,064	86.1	13.9	
		중식	146	96.8	3.2	
		일식	93	98.7	1.3	
		서양식	90	97.8	2.2	
		기타 외국식	43	97.3	2.7	
	일반 음식점 외	소계	1,572	88.7	11.3	
		기관 구내식당업	87	90.1	9.9	
		출장·이동음식점업	13	85.2	14.8	
		기타 음식점 업	제과점	133	96.4	3.6
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	96.6	3.4
			치킨전문점	204	95.9	4.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	76.7	23.3
			간이 음식 포장판매 전문점	67	84.7	15.3
		주점업	263	86.4	13.6	
		비알콜 음료점업	411	91.6	8.4	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	99.2	0.8
비프랜차이즈	1,945		84.2	15.8		
지역	서울권	685	92.8	7.2		
	수도권	812	92.9	7.1		
	충청권	459	95.9	4.1		
	호남권	266	74.3	25.7		
	경남권	505	83.6	16.4		
	경북권	281	76.5	23.5		
매출 액	5천만 원 미만	321	51.4	48.6		
	5천만 원~1억 원 미만	559	80.6	19.4		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	96.8	3.2		
	5억 원 이상	301	99.5	0.5		

- 프랜차이즈 외식업체의 포스단말기 사용 업체 비중은 99.2%로 전체 외식업체(88.2%)보다 높음.
- 프랜차이즈 일반음식점의 포스단말기 사용 비중은 100.0%, 프랜차이즈 일반음식점 외 업체들의 포스단말기 사용 비중은 98.8%로 나타나 큰 차이가 없음.
- 지역별로는 경북권(100.0%)과 수도권(99.8%)의 포스단말기 사용 비중이 높고, 매출액 규모별로는 5억 원 이상(100.0%)업체의 포스단말기 사용 비중이 높음.

〈표 2-27-2〉 사업장 특성별 포스단말기 사용 여부(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		1,063	99.2	0.8		
업종	일반 음식점	소계	293	100.0	0.0	
		한식	180	100.0	0.0	
		중식	21	100.0	0.0	
		일식	28	100.0	0.0	
		서양식	38	100.0	0.0	
		기타 외국식	26	100.0	0.0	
	일반 음식점 외	소계	770	98.8	1.2	
		기관 구내식당업	40	94.6	5.4	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	100.0	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	99.4	0.6
			치킨전문점	167	100.0	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	94.1	5.9
			간이 음식 포장판매 전문점	28	100.0	0.0
			주점업	71	99.2	0.8
		비알콜 음료점업	170	100.0	0.0	
		지역	서울권	319	99.1	0.9
			수도권	295	99.8	0.2
			충청권	133	99.4	0.6
호남권	79		96.1	3.9		
경남권	157		99.3	0.7		
경북권	80		100.0	0.0		
매출 액	5천만 원 미만	29	92.3	7.7		
	5천만 원~1억 원 미만	135	98.0	2.0		
	1억 원~5억 원 미만	723	99.7	0.3		
	5억 원 이상	176	100.0	0.0		

- 비프랜차이즈 외식업체의 포스단말기 사용 업체 비중은 84.2%로 나타남. 비프랜차이즈 일반음식점의 포스단말기 사용 비중은 85.3%로 나타남. 세부업종별로는 일식(98.2%)의 포스단말기 사용 비중이 상대적으로 높고, 한식(83.5%)의 포스단말기 사용 비중이 상대적으로 낮음.
- 비프랜차이즈 일반음식점 외 업체들의 포스단말기 사용 비중은 82.5%로 나타남. 세부업종별로는 제과점(93.4%)의 포스단말기 사용 비중이 상대적으로 높고, 김밥 및 기타 간이 음식점(66.1%)의 포스단말기 사용 비중이 상대적으로 낮음.
- 지역별로는 충청권(94.8%)의 포스단말기 사용 비중이 높음. 매출액 규모별로는 매출액이 커질수록 포스단말기 사용 비중이 높으며, 5억 원 이상 업체의 포스단말기 사용 비중(99.0%)이 가장 높음.

〈표 2-27-3〉 사업장 특성별 포스단말기 사용 여부(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

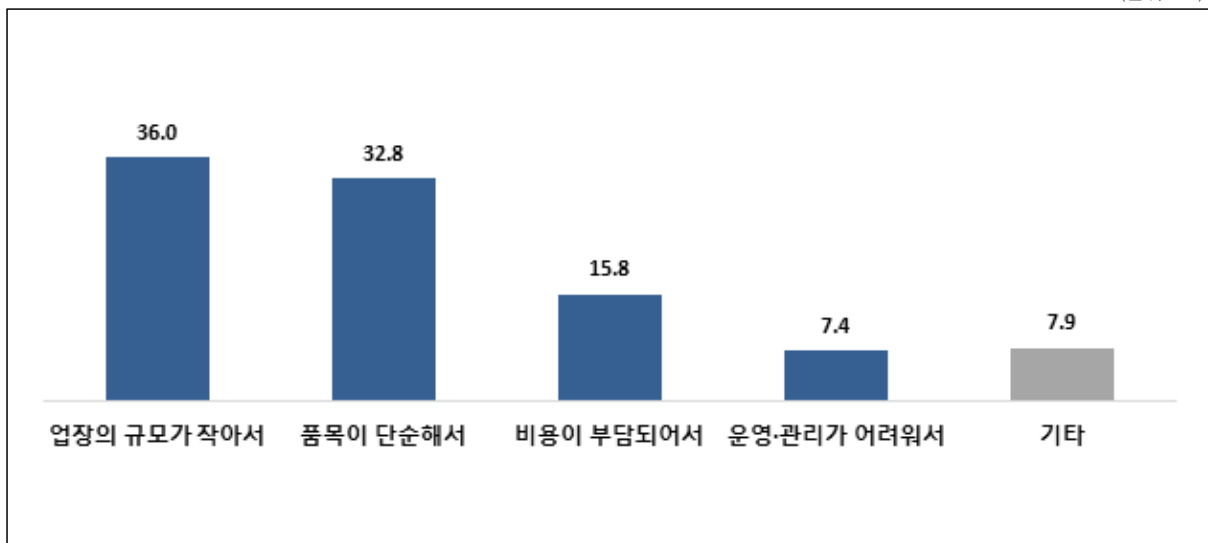
구분		사례수	예	아니오		
전체		1,945	84.2	15.8		
업종	일반 음식점	소계	1,143	85.3	14.7	
		한식	884	83.5	16.5	
		중식	125	96.4	3.6	
		일식	65	98.2	1.8	
		서양식	52	96.5	3.5	
		기타 외국식	17	93.3	6.7	
	일반 음식점 외	소계	802	82.5	17.5	
		기관 구내식당업	47	86.7	13.3	
		출장·이동음식점업	13	85.2	14.8	
		기타 음식점 업	제과점	67	93.4	6.6
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	82.1	17.9
			치킨전문점	37	78.6	21.4
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	66.1	33.9
			간이 음식 포장판매 전문점	39	74.7	25.3
			주점업	192	83.5	16.5
		비알콜 음료점업	241	87.3	12.7	
		지역	서울권	366	89.1	10.9
			수도권	517	90.3	9.7
			충청권	326	94.8	5.2
호남권	187		68.5	31.5		
경남권	348		78.9	21.1		
경북권	201		69.7	30.3		
매출액	5천만 원 미만	292	48.0	52.0		
	5천만 원~1억 원 미만	424	76.8	23.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	95.4	4.6		
	5억 원 이상	125	99.0	1.0		

## (2) 포스단말기 미사용 이유

- 외식업체에서 포스단말기를 사용하지 않는 이유로 업장의 규모가 작아서가 36.0%로 가장 높았고, 다음으로 품목이 단순해서(32.8%), 비용이 부담되어서(15.8%) 등의 순으로 나타남.
- 일반음식점 외식업체의 경우 업장의 규모가 작아서가 39.6%로 가장 높았음.
  - 세부업종별로는 한식, 기타 외국식은 업장의 규모가 작아서(각 40.3%, 100.0%), 중식, 일식은 품목이 단순해서(각 50.0%), 일식, 서양식은 운영·관리가 어려워져서(각 50.0%) 포스단말기를 사용하지 않음.
- 일반음식점 외 외식업체의 경우 품목이 단순해서가 35.4%로 가장 높았음.
  - 세부업종별로는 제과점, 치킨전문점, 김밥 및 기타 간이 음식점업, 간이 음식 포장판매 전문점, 주점업은 품목이 단순해서(각 26.0%, 48.2%, 41.4%, 56.1%, 32.7%), 비알콜 음료점업은 업장의 규모가 작아서(40.4%) 포스단말기를 사용하지 않음.

〈그림 2-28〉 포스단말기 미사용 이유

(단위: %)



- 지역별로 살펴보면, 서울권, 수도권, 충청권, 경북권은 업장의 규모가 작아서(각 41.0%, 42.6%, 54.3%, 48.4%), 호남권, 경남권은 품목이 단순해서(40.5%, 35.1%) 포스단말기를 사용하지 않음.
- 매출액 규모별로 살펴보면, 5천만 원 미만, 1억 원~5억 원 미만 업체에서는 업장의 규모가 작아서(각 35.7%, 40.4%), 5천만 원 미만~1억 원 미만 업체에서는 품목이 단순해서(38.4%) 포스단말기를 사용하지 않는 것으로 나타남.

〈표 2-28-1〉 사업장 특성별 포스단말기 미사용 이유(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	비용이 부담되어서	운영·관리가 어려워서	업장의 규모가 작아서	품목이 단순해서	기타		
전체		300	15.8	7.4	36.0	32.8	7.9		
업종	일반 음식점	소계	148	17.1	4.4	39.6	30.6	8.3	
		한식	139	16.9	4.0	40.3	30.5	8.3	
		중식	4	35.9	0.0	14.1	50.0	0.0	
		일식	2	0.0	50.0	0.0	50.0	0.0	
		서양식	2	0.0	50.0	0.0	0.0	50.0	
		기타 외국식	1	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	
	일반 음식점 외	소계	152	14.4	10.8	31.9	35.4	7.5	
		기관 구내식당업	9	13.7	0.0	18.1	22.7	45.5	
		출장·이동음식점업	4	0.0	0.0	19.1	19.1	61.8	
		기타 음식점 업	제과점	4	24.7	24.7	24.7	26.0	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	5	0.0	0.0	42.2	29.8	28.0
			치킨전문점	7	0.0	11.9	39.9	48.2	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	51	13.4	11.9	27.5	41.4	5.8
			간이 음식 포장판매 전문점	9	0.0	11.5	32.4	56.1	0.0
		주점업	28	17.0	12.6	30.9	32.7	6.8	
		비알콜 음료점업	35	16.1	6.4	40.4	30.6	6.5	
		법인·영 형태	프랜차이즈	9	12.0	24.8	6.8	33.9	22.4
			비프랜차이즈	291	15.9	7.0	36.5	32.8	7.7
		지역	서울권	38	18.2	17.2	41.0	17.5	6.1
수도권	49		12.1	4.9	42.6	38.0	2.3		
충청권	16		0.0	0.0	54.3	27.9	17.8		
호남권	61		16.9	3.5	29.2	40.5	9.9		
경남권	71		26.7	14.4	19.7	35.1	4.1		
경북권	65		8.4	1.9	48.4	27.9	13.3		
매출 액	5천만 원 미만	152	20.1	6.9	35.7	32.3	5.0		
	5천만 원~1억 원 미만	95	9.4	5.4	34.5	38.4	12.2		
	1억 원~5억 원 미만	52	15.0	12.7	40.4	23.7	8.2		
	5억 원 이상	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0		

○ 프랜차이즈 외식업체의 포스단말기 미사용 이유를 살펴보면, 품목이 단순해서가 33.9%로 가장 높았고, 다음으로 운영·관리가 어려워서(24.8%)의 순으로 나타남.

〈표 2-28-2〉 사업장 특성별 포스단말기 미사용 이유(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	비용이 부담되어서	운영·관리가 어려워서	업장의 규모가 작아서	품목이 단순해서	기타		
전체		9	12.0	24.8	6.8	33.9	22.4		
업종	일반 음식점	소계	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		한식	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		중식	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		일식	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		서양식	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 외국식	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		소계	9	12.0	24.8	6.8	33.9	22.4	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	2	0.0	0.0	39.7	0.0	60.3	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	1	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0
			치킨전문점	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	5	18.5	21.0	0.0	42.0	18.5
			간이 음식 포장판매 전문점	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		주점업	1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	
	비알콜 음료점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
	지역	서울권	3	39.3	0.0	0.0	21.3	39.3	
수도권		1	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0		
충청권		1	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0		
호남권		3	0.0	28.9	0.0	71.1	0.0		
경남권		1	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0		
경북권		0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
소계		9	12.0	24.8	6.8	33.9	22.4		
매출 액	5천만 원 미만	3	0.0	0.0	20.0	80.0	0.0		
	5천만 원~1억 원 미만	3	0.0	70.5	0.0	0.0	29.5		
	1억 원~5억 원 미만	3	39.3	0.0	0.0	21.3	39.3		
	5억 원 이상	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		

- 비프랜차이즈 외식업체의 포스단말기 미사용 이유를 살펴보면, 업장의 규모가 작아서가 36.5%로 가장 높았고, 다음으로 품목이 단순해서(32.8%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점에서는 업장의 규모가 작아서(39.6%), 일반음식점 외에서는 품목이 단순해서(35.5%) 포스단말기를 사용하지 않는다는 비중이 높음.
- 지역별로 서울권, 수도권, 충청권, 경북권은 업장의 규모가 작아서(각 43.0%, 42.2%, 56.2%, 48.4%), 호남권, 경남권은 품목이 단순해서(각 39.5%, 35.4%) 포스단말기를 사용하지 않는 것으로 나타남. 매출액 규모별로 5천만 원 미만, 1억 원~5억 원 미만 업체는 업장의 규모가 작아서(각 35.9%, 41.8%), 5천만 원~1억 원 미만 업체에서는 품목이 단순해서(39.2%)의 비중이 높음.

〈표 2-28-3〉 사업장 특성별 포스단말기 미사용 이유(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	비용이 부담되어서	운영·관리가 어려워서	업장의 규모가 작아서	품목이 단순해서	기타		
전체		291	15.9	7.0	36.5	32.8	7.7		
업종	일반 음식점	소계	148	17.1	4.4	39.6	30.6	8.3	
		한식	139	16.9	4.0	40.3	30.5	8.3	
		중식	4	35.9	0.0	14.1	50.0	0.0	
		일식	2	0.0	50.0	0.0	50.0	0.0	
		서양식	2	0.0	50.0	0.0	0.0	50.0	
		기타 외국식	1	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	
	일반 음식점 외	소계	143	14.5	10.3	32.9	35.5	6.9	
		기관 구내식당업	7	17.7	0.0	11.7	29.4	41.1	
		출장·이동음식점업	4	0.0	0.0	19.1	19.1	61.8	
		기타 음식점 업	제과점	4	24.7	24.7	24.7	26.0	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	4	0.0	0.0	49.6	17.5	32.9
			치킨전문점	7	0.0	11.9	39.9	48.2	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	46	12.9	10.9	30.4	41.3	4.5
			간이 음식 포장판매 전문점	9	0.0	11.5	32.4	56.1	0.0
		주점업	27	17.1	11.7	31.3	33.0	6.8	
		비알콜 음료점업	35	16.1	6.4	40.4	30.6	6.5	
		지역	서울권	35	17.1	18.1	43.0	17.3	4.5
			수도권	48	12.2	4.9	42.2	38.3	2.3
충청권	15		0.0	0.0	56.2	28.9	14.8		
호남권	58		17.4	2.7	30.1	39.5	10.3		
경남권	70		27.0	13.5	19.9	35.4	4.1		
경북권	65		8.4	1.9	48.4	27.9	13.3		
매출 액	5천만 원 미만	149	20.3	7.0	35.9	31.7	5.0		
	5천만 원~1억 원 미만	92	9.6	4.2	35.2	39.2	11.9		
	1억 원~5억 원 미만	49	14.2	13.1	41.8	23.7	7.2		
	5억 원 이상	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0		



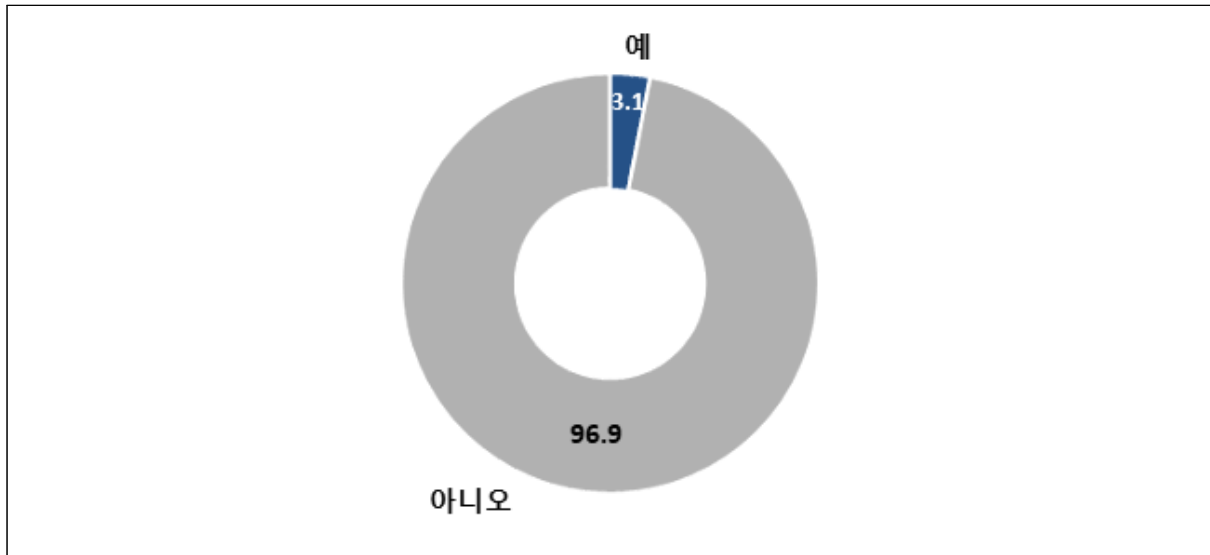
## 21) 무인 주문기(키오스크) 사용

### (1) 무인 주문기(키오스크) 사용 여부

- 전체 외식업체 중 3.1%가 무인 주문기(키오스크)를 사용하는 것으로 나타남.
- 일반음식점 외식업체의 무인 주문기 사용 비중은 2.3%로 나타남.
  - 세부업종별로는 기타 외국식(11.5%)과 서양식(6.8%)의 무인 주문기 사용 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 외식업체의 무인 주문기 사용 비중은 3.9%로 나타남.
  - 세부업종별로는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(16.3%)의 무인 주문기 사용 비중이 가장 높음.

〈그림 2-29〉 무인 주문기(키오스크) 사용 여부 분포

(단위: %)



- 지역별로는 충청권(7.5%)의 외식업체가 무인 주문기 사용 비중이 가장 높음.
- 매출액 규모별로는 매출액이 많을수록 무인 주문기 사용 비중이 높음. 5억 원 이상 업체의 8.5%가 무인 주문기를 사용하고 있는 것으로 나타남.

〈표 2-29-1〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 사용 여부(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		3,008	3.1	96.9		
업종	일반 음식점	소계	1,436	2.3	97.7	
		한식	1,064	1.9	98.1	
		중식	146	3.8	96.2	
		일식	93	2.4	97.6	
		서양식	90	6.8	93.2	
		기타 외국식	43	11.5	88.5	
		소계	1,572	3.9	96.1	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	2.9	97.1	
		출장·이동음식점업	13	0.0	100.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	0.7	99.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	16.3	83.7
			치킨전문점	204	3.3	96.7
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	3.5	96.5
			간이 음식 포장판매 전문점	67	5.1	94.9
			주점업	263	1.4	98.6
		비알콜 음료점업	411	5.8	94.2	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	6.9	93.1
			비프랜차이즈	1,945	1.7	98.3
		지역	서울권	685	4.3	95.7
수도권	812		2.1	97.9		
충청권	459		7.5	92.5		
호남권	266		0.0	100.0		
경남권	505		1.4	98.6		
경북권	281		2.6	97.4		
소계	3,008		3.1	96.9		
매출 액	5천만 원 미만	321	0.0	100.0		
	5천만 원~1억 원 미만	559	1.4	98.6		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	3.7	96.3		
	5억 원 이상	301	8.5	91.5		

- 프랜차이즈 외식업체의 무인 주문기 사용 비중은 6.9%로, 전체 외식업체(3.1%)보다 높음.
- 프랜차이즈 일반음식점의 무인 주문기 사용 비중은 5.9%, 프랜차이즈 일반음식점 외 업체의 무인 주문기 사용 비중은 7.3%로 나타남. 일반음식점 외 업종 중에서는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(18.4%)의 무인 주문기 사용 비중이 높음.
- 지역별로는 충청권(12.9%)의 무인 주문기 사용 비중이 높음. 매출액 규모별로는 5억 원 이상(12.7%) 업체의 무인 주문기 사용 비중이 높음.

〈표 2-29-2〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 사용 여부(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

		구분	사례수	예	아니오	
		전체	1,063	6.9	93.1	
업종	일반 음식점	소계	293	5.9	94.1	
		한식	180	5.0	95.0	
		중식	21	6.4	93.6	
		일식	28	0.0	100.0	
		서양식	38	15.2	84.8	
		기타 외국식	26	14.6	85.4	
		소계	770	7.3	92.7	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	40	4.6	95.4	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	1.5	98.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	18.4	81.6
			치킨전문점	167	4.1	95.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	9.2	90.8
			간이 음식 포장판매 전문점	28	6.1	93.9
			주점업	71	1.0	99.0
		비알콜 음료점업	170	10.7	89.3	
		지역	서울권	319	7.6	92.4
			수도권	295	6.1	93.9
			충청권	133	12.9	87.1
호남권	79		0.0	100.0		
경남권	157		4.2	95.8		
경북권	80		8.0	92.0		
매출 액	5천만 원 미만		29	0.0	100.0	
	5천만 원~1억 원 미만	135	3.5	96.5		
	1억 원~5억 원 미만	723	6.9	93.1		
	5억 원 이상	176	12.7	87.3		

- 비프랜차이즈 외식업체의 무인 주문기 사용 비중은 1.7%로 나타남. 비프랜차이즈 일반음식점의 무인 주문기 사용 비중은 1.6%로 나타남. 세부업종별로는 기타 외국식(6.7%)과 중식과 일식(각 3.4%)의 무인 주문기 사용 비중이 비교적 높음.
- 비프랜차이즈 일반음식점 외 업체의 무인 주문기 사용 비중은 1.8%로 나타남. 세부업종별로는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(5.9%)과 간이 음식 포장판매 전문점(4.4%), 비알콜 음료점업(3.3%)의 무인 주문기 사용 비중이 상대적으로 높음.
- 지역별로는 충청권(5.7%)과 서울권(2.3%)의 무인 주문기 사용 비중이 상대적으로 높음. 매출액 규모별로는 5억 원 이상 업체(4.6%)의 무인 주문기 사용 비중이 비교적 높음.

〈표 2-29-3〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 사용 여부(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

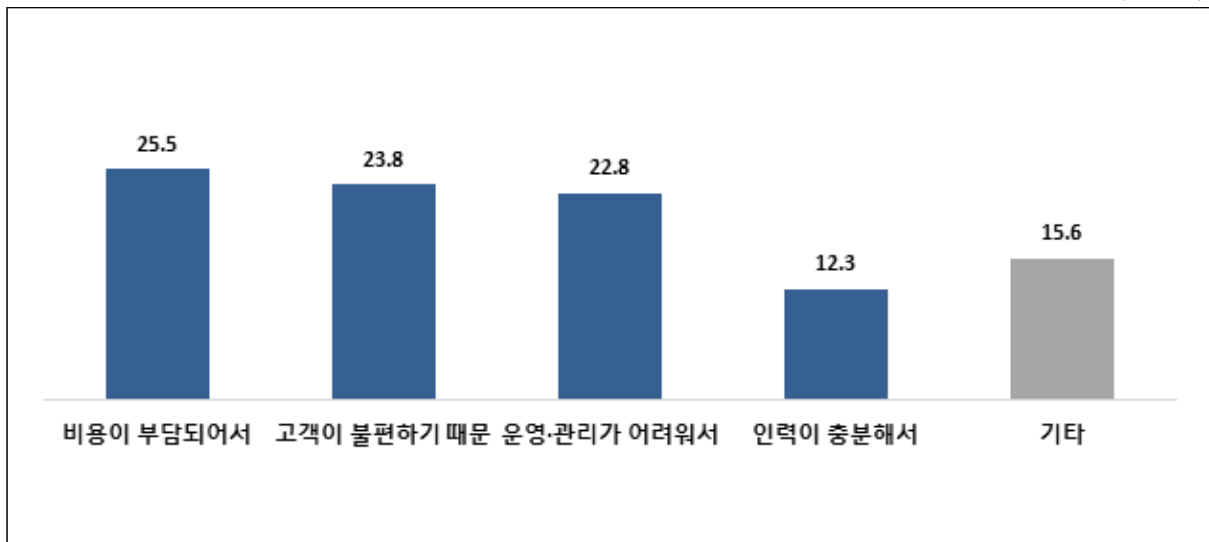
구분		사례수	예	아니오		
전체		1,945	1.7	98.3		
업종	일반 음식점	소계	1,143	1.6	98.4	
		한식	884	1.3	98.7	
		중식	125	3.4	96.6	
		일식	65	3.4	96.6	
		서양식	52	1.7	98.3	
		기타 외국식	17	6.7	93.3	
		소계	802	1.8	98.2	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	47	1.8	98.2	
		출장·이동음식점업	13	0.0	100.0	
		기타 음식점 업	제과점	67	0.0	100.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	5.9	94.1
			치킨전문점	37	0.0	100.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	0.0	100.0
			간이 음식 포장판매 전문점	39	4.4	95.6
			주점업	192	1.5	98.5
		비알콜 음료점업	241	3.3	96.7	
		지역	서울권	366	2.3	97.7
			수도권	517	0.6	99.4
			충청권	326	5.7	94.3
호남권	187		0.0	100.0		
경남권	348		0.6	99.4		
경북권	201		1.0	99.0		
매출액	5천만 원 미만	292	0.0	100.0		
	5천만 원~1억 원 미만	424	0.9	99.1		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	2.2	97.8		
	5억 원 이상	125	4.6	95.4		

## (2) 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유

- 외식업체에서 무인 주문기(키오스크)를 사용하지 않는 이유를 살펴보면, 비용이 부담되어서가 25.5%로 가장 높았고, 다음으로 고객이 불편하기 때문에(23.8%), 운영·관리가 어려워서(22.8%), 인력이 충분해서(12.3%) 등의 순으로 나타남.
- 일반음식점의 경우 고객이 불편하기 때문에 이용하지 않는다는 응답이 26.8%로 가장 높음.
  - 세부업종별로는 한식, 일식은 고객이 불편하기 때문(각 27.0%, 33.8%), 서양식, 기타 외국식은 운영·관리가 어려워서(각 30.0%, 31.4%)가 미사용 이유로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 경우 비용이 부담되어서가 30.8%로 가장 높음.
  - 세부업종별로는 대부분 비용이 부담되어서 무인 주문기를 사용하지 않는 것으로 나타남.

〈그림 2-30〉 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유

(단위: %)



- 지역별로 살펴보면, 서울권, 수도권, 경남권은 비용이 부담되어서(각 29.9%, 28.2%, 29.6%), 충청권, 호남권은 고객이 불편하기 때문에(각 38.3%, 34.7%), 경북권은 운영·관리가 어려워(32.8%)의 비중이 높음.
- 매출액 규모별로는 5억 원 미만에서는 비용이 부담되어서, 5억 원 이상에서는 고객이 불편하기 때문에 무인 주문기를 사용하지 않는 것으로 나타남.

〈표 2-30-1〉 사업장 특색별 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	고객이 불편하기 때문	비용이 부담되어서	운영·관리가 어려워서	인력이 충분해서	기타		
전체		2,874	23.8	25.5	22.8	12.3	15.6		
업종	일반 음식점	소계	1,390	26.8	20.6	25.1	11.1	16.4	
		한식	1,036	27.0	21.3	25.2	10.8	15.7	
		중식	140	22.3	16.3	20.3	15.1	25.9	
		일식	91	33.8	14.9	24.4	8.7	18.1	
		서양식	84	23.9	16.3	30.0	12.8	17.1	
		기타 외국식	39	27.4	19.8	31.4	12.9	8.5	
	일반 음식점 외	소계	1,484	20.5	30.8	20.3	13.7	14.6	
		기관 구내식당업	84	5.0	10.8	10.4	24.5	49.3	
		출장·이동음식점업	13	2.8	15.6	47.7	5.6	28.2	
		기타 음식점 업	제과점	132	21.2	32.7	19.8	11.1	15.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	125	24.6	28.7	20.3	6.2	20.1
			치킨전문점	196	20.6	27.8	21.7	14.9	15.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	231	19.4	34.1	15.4	9.6	21.5
			간이 음식 포장판매 전문점	60	20.5	25.2	21.6	15.9	16.8
		주점업	258	19.4	34.9	22.6	12.9	10.1	
		비알콜 음료점업	385	24.1	27.7	20.1	17.0	11.1	
		무인영 형태	프랜차이즈	971	23.1	24.1	21.8	15.0	16.0
비프랜차이즈	1,903		24.1	25.9	23.2	11.4	15.4		
지역	서울권	645	23.1	29.9	27.6	9.9	9.5		
	수도권	785	16.9	28.2	17.1	10.3	27.6		
	충청권	419	38.3	21.0	29.5	4.3	6.9		
	호남권	266	34.7	18.6	21.2	11.3	14.1		
	경남권	490	21.2	29.6	16.6	26.8	5.8		
	경북권	269	17.7	16.2	32.8	10.8	22.6		
매출 액	5천만 원 미만	321	16.8	29.8	19.6	14.1	19.6		
	5천만 원~1억 원 미만	550	21.2	24.7	19.5	16.5	18.0		
	1억 원~5억 원 미만	1,741	25.2	25.9	24.5	10.8	13.5		
	5억 원 이상	262	33.1	13.9	24.0	9.9	19.1		

- 프랜차이즈 외식업체에서 무인 주문기 미사용 이유를 살펴보면, 비용이 부담되어서가 24.1%로 가장 높고, 다음으로 고객이 불편하기 때문(23.1%), 운영·관리가 어려워서(21.8%) 등의 순임.
- 일반음식점에서는 고객이 불편하기 때문에(26.2%), 일반음식점 외에서는 비용이 부담되어서(26.8%)의 비중이 가장 높게 나타남.
- 지역별로는 서울권은 비용이 부담되어서(27.7%), 충청권은 고객이 불편하기 때문에(38.5%), 호남권, 경북권은 운영·관리가 어려워서(각 30.3%, 28.0%), 경남권은 인력이 충분해서(33.5%) 무인 주문기를 사용하지 않음. 매출액 규모별로는 5천만 원 미만은 인력이 충분해서(26.2%), 5천만 원~5억 원 미만은 비용이 부담되어서, 5억 원 이상은 고객이 불편해서(30.0%) 무인 주문기를 사용하지 않음.

〈표 2-30-2〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	고객이 불편하기 때문	비용이 부담되어서	운영·관리가 어려워서	인력이 충분해서	기타		
전체		971	23.1	24.1	21.8	15.0	16.0		
업종	일반음식점	소계	271	26.2	18.8	25.3	12.8	16.9	
		한식	167	25.1	20.4	24.6	13.8	16.1	
		중식	20	39.7	6.9	34.2	8.9	10.3	
		일식	28	23.3	7.6	23.5	5.7	40.0	
		서양식	33	31.4	13.9	28.1	15.8	10.8	
		기타 외국식	23	29.9	27.6	28.5	4.1	9.8	
	일반음식점 외	소계	700	21.6	26.8	20.0	16.0	15.6	
		기관 구내식당업	38	2.5	2.2	0.5	41.2	53.6	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타음식점업	제과점	65	28.2	21.7	15.8	13.7	20.6
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	104	23.6	30.9	19.8	6.5	19.1
			치킨전문점	159	15.5	30.3	22.6	15.8	15.7
			김밥 및 기타 간이 음식점업	88	24.8	36.8	14.0	10.4	14.0
			간이 음식 포장판매 전문점	25	6.7	34.6	42.3	9.2	7.0
		주점업	70	24.3	29.5	21.4	13.3	11.4	
		비알콜 음료점업	151	26.0	17.6	22.1	24.0	10.3	
		지역	서울권	289	23.7	27.7	26.4	11.0	11.2
수도권	272		16.9	26.1	13.9	12.6	30.6		
충청권	113		38.5	21.8	26.4	5.5	7.9		
호남권	79		23.7	25.5	30.3	17.0	3.6		
경남권	146		20.3	20.4	17.0	33.5	8.8		
경북권	72		23.3	15.7	28.0	15.0	17.9		
매출액	5천만 원 미만	29	13.0	23.2	24.2	26.2	13.3		
	5천만 원~1억 원 미만	131	16.3	26.2	20.1	23.2	14.3		
	1억 원~5억 원 미만	665	24.0	25.0	22.4	12.9	15.8		
	5억 원 이상	146	30.0	16.0	19.2	14.1	20.8		

- 비프랜차이즈 외식업체에서 무인 주문기 미사용 이유를 살펴보면, 비용이 부담되어서가 25.9%로 가장 높고, 다음으로 고객이 불편하기 때문(24.1%), 운영·관리가 어려워서(23.2%) 등의 순임.
- 일반음식점에서는 고객이 불편하기 때문(26.9%), 일반음식점 외에서는 비용이 부담되어서(33.1%)의 비중이 가장 높게 나타남.
- 지역별로 서울권, 수도권, 경남권은 비용이 부담되어서(각 31.1%, 28.9%, 32.3%), 충청권, 호남권은 고객이 불편하기 때문에(각 38.2%, 37.7%), 경북권은 운영·관리가 어려워서(34.0%)의 비중이 높게 나타남. 매출액 규모별로 5억 원 미만은 비용이 부담되어서, 5억 원 이상은 고객이 불편하기 때문(35.8%)의 비중이 높음.

〈표 2-30-3〉 사업장 특성별 무인 주문기(키오스크) 미사용 이유(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	고객이 불편하기 때문	비용이 부담되어서	운영·관리가 어려워서	인력이 충분해서	기타		
전체		1,903	24.1	25.9	23.2	11.4	15.4		
업종	일반음식점	소계	1,119	26.9	20.9	25.1	10.8	16.3	
		한식	869	27.3	21.5	25.3	10.3	15.6	
		중식	120	20.3	17.4	18.7	15.9	27.7	
		일식	63	38.7	18.3	24.7	10.1	8.2	
		서양식	51	20.0	17.6	30.9	11.2	20.3	
		기타 외국식	16	23.8	8.9	35.5	25.2	6.6	
	일반음식점 외	소계	784	19.9	33.1	20.5	12.4	14.1	
		기관 구내식당업	46	6.7	16.9	17.4	12.7	46.4	
		출장·이동음식점업	13	2.8	15.6	47.7	5.6	28.2	
		기타음식점업	제과점	67	15.4	41.8	23.1	8.9	10.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	21	28.9	19.0	22.9	4.7	24.5
			치킨전문점	37	40.7	18.0	18.1	11.2	12.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	143	16.3	32.5	16.3	9.1	25.7
			간이 음식 포장판매 전문점	35	29.2	19.1	8.4	20.1	23.1
		주점업	188	18.3	36.1	22.9	12.8	9.8	
		비알콜 음료점업	234	23.2	32.4	19.2	13.7	11.5	
		지역	서울권	356	22.7	31.1	28.3	9.3	8.6
수도권	513		16.9	28.9	18.2	9.5	26.5		
충청권	306		38.2	20.8	30.4	4.0	6.6		
호남권	187		37.7	16.8	18.7	9.8	16.9		
경남권	344		21.4	32.3	16.4	24.8	5.0		
경북권	197		16.1	16.3	34.0	9.6	23.9		
매출액	5천만 원 미만	292	17.1	30.3	19.2	13.1	20.2		
	5천만 원~1억 원 미만	419	22.3	24.4	19.4	15.1	18.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,076	25.8	26.4	25.4	9.9	12.6		
	5억 원 이상	116	35.8	12.1	28.2	6.2	17.6		

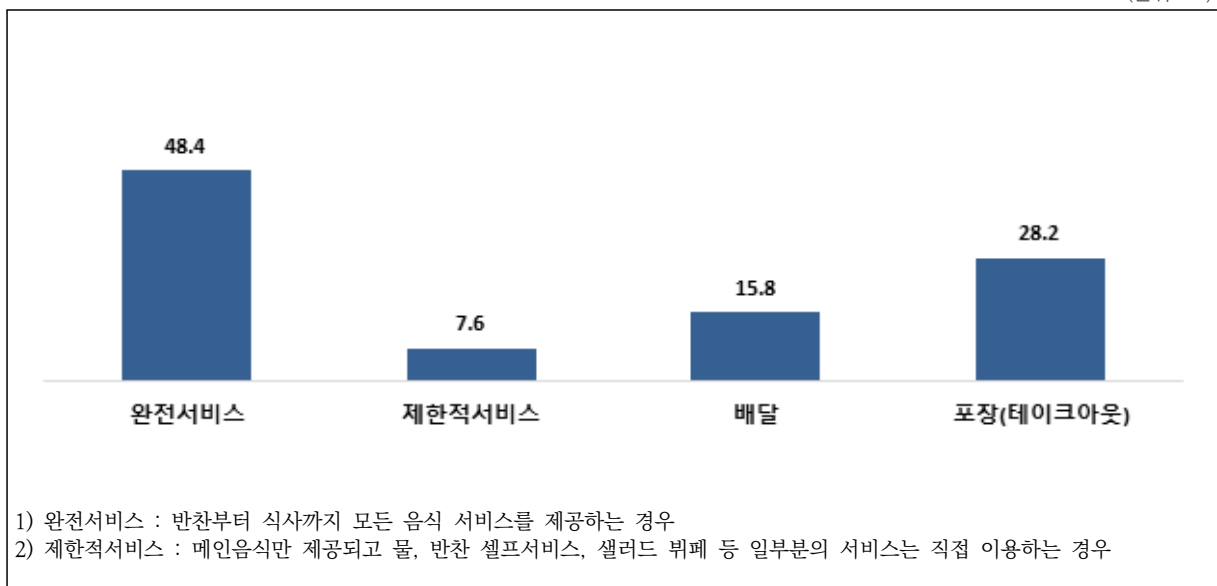


## 22) 서비스 유형

- 외식업체의 서비스 유형을 살펴본 결과, 완전서비스가 48.4%, 포장(테이크아웃)(28.2%), 배달(15.8%), 제한적서비스(7.6%) 순서로 높게 나타남.
- 일반음식점 외식업체의 서비스 유형은 완전서비스(57.8%), 포장(테이크아웃)(23.1%), 배달(15.4%), 제한적서비스(3.6%)로 나타남. 일반음식점은 전체 외식업체(48.4%)에 비해서 완전서비스 비중이 높음.
  - 세부업종별로는 한식의 경우 완전서비스 비중이 60.1%로 다른 업종에 비해 높고, 배달은 중식(35.4%)이, 포장(테이크아웃)은 일식(28.2%)이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 외식업체의 서비스 유형은 완전서비스가 39.5%, 포장(테이크아웃)(32.9%), 배달(16.2%), 제한적서비스(11.4%)로 나타남.
  - 세부업종별로는 완전서비스의 경우 주점업(73.0%), 포장(테이크아웃)은 제과점(44.7%), 배달은 치킨전문점(34.7%)의 비중이 상대적으로 높음.

〈그림 2-31〉 서비스 유형 분포

(단위: %)



주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

- 지역별로 완전서비스는 호남권(60.1%), 포장(테이크아웃)은 서울권(34.6%), 배달은 경북권(19.8%) 업체의 비중이 비교적 높음.
- 매출액 규모별로 완전서비스는 5천만 원 미만(58.7%) 업체가 높고, 배달은 5억 원 이상의 비교적 큰 규모의 업체 비중이 약 18.3%로 높음.

〈표 2-31-1〉 사업장 특성별 서비스 유형 분포(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	완전서비스	제한적서비스	배달	포장 (테이크아웃)		
전체		3,008	48.4	7.6	15.8	28.2		
업종	일반 음식점	소계	1,436	57.8	3.6	15.4	23.1	
		한식	1,064	60.1	3.6	12.8	23.5	
		중식	146	47.0	2.8	35.4	14.8	
		일식	93	46.0	3.3	22.4	28.2	
		서양식	90	47.5	5.0	20.5	27.1	
		기타 외국식	43	51.8	8.5	16.3	23.5	
	일반 음식점 외	소계	1,572	39.5	11.4	16.2	32.9	
		기관 구내식당업	87	37.7	61.3	1.0	0.0	
		출장·이동음식점업	13	12.2	20.7	67.1	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	20.0	16.9	18.3	44.7
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	23.7	10.0	29.7	36.7
			치킨전문점	204	30.5	4.8	34.7	30.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	36.1	7.9	15.9	40.1
			간이 음식 포장판매 전문점	67	26.7	9.5	19.6	44.3
	주점업	263	73.0	2.0	8.3	16.7		
	비알콜 음료점업	411	25.7	21.9	9.1	43.3		
	운영 형태	프랜차이즈	1,063	32.1	11.6	23.3	33.0	
		비프랜차이즈	1,945	56.7	5.6	11.9	25.7	
	지역	서울권	685	40.7	11.8	12.9	34.6	
수도권		812	49.8	5.8	15.5	29.0		
충청권		459	47.3	6.6	15.3	30.9		
호남권		266	60.1	4.1	19.5	16.3		
경남권		505	52.8	6.8	15.8	24.6		
경북권		281	44.8	10.7	19.8	24.7		
매출 액	5천만 원 미만	321	58.7	5.9	11.3	24.1		
	5천만 원~1억 원 미만	559	50.8	7.4	14.0	27.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	46.4	7.8	16.8	29.0		
	5억 원 이상	301	44.2	9.6	18.3	27.8		

주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

- 프랜차이즈 외식업체의 서비스 유형은 포장(테이크아웃) 비중이 33.0%로 가장 크게 나타났고, 완전서비스(32.1%), 배달(23.3%), 제한적 서비스(11.6%) 순서로 나타남. 프랜차이즈 일반음식점의 경우 완전서비스 비중이 44.1%로 가장 크고, 포장(테이크아웃)(28.9%), 배달(21.9%), 제한적서비스(5.1%) 순서로 나타남. 세부업종별 살펴보면 완전서비스는 기타 외국식(46.9%)과 한식(44.9%), 포장(테이크아웃)은 서양식(30.1%), 배달은 중식(31.7%)에서 비중이 비교적 높음.
- 프랜차이즈 일반음식점 외 업체는 포장(테이크아웃)(34.8%), 완전서비스(27.0%), 배달(23.9%), 제한적서비스(14.4%) 순서로 나타남. 세부업종별로 살펴보면 완전서비스는 주점업(60.9%), 포장(테이크아웃)은 비알콜 음료점업(45.4%), 배달은 치킨전문점(35.5%)에서 비중이 비교적 높음.

〈표 2-31-2〉 사업장 특성별 서비스 유형 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	완전서비스	제한적서비스	배달	포장(테이크아웃)		
전체		1,063	32.1	11.6	23.3	33.0		
업종	일반음식점	소계	293	44.1	5.1	21.9	28.9	
		한식	180	44.9	4.7	20.6	29.8	
		중식	21	39.9	7.7	31.7	20.8	
		일식	28	42.3	3.7	28.1	25.9	
		서양식	38	39.5	7.1	23.3	30.1	
		기타 외국식	26	46.9	8.0	21.3	23.7	
	일반음식점 외	소계	770	27.0	14.4	23.9	34.8	
		기관 구내식당업	40	23.3	76.7	0.0	0.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타음식점업	제과점	66	13.9	21.1	25.7	39.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	23.0	10.8	30.3	35.8
			치킨전문점	167	30.1	4.4	35.5	30.0
			김밥 및 기타 간이음식점업	97	26.6	12.7	23.4	37.3
			간이 음식 포장판매 전문점	28	23.0	13.8	23.5	39.8
주점업	71	60.9	2.7	12.6	23.8			
비알콜 음료점업	170	11.9	30.6	12.0	45.4			
지역	서울권	319	27.4	16.9	18.3	37.4		
	수도권	295	36.1	8.0	23.3	32.6		
	충청권	133	33.7	8.8	24.5	33.0		
	호남권	79	36.1	7.4	29.8	26.7		
	경남권	157	33.1	12.5	25.5	28.8		
	경북권	80	25.5	15.0	25.6	33.9		
매출액	5천만 원 미만	29	36.9	11.6	18.1	33.4		
	5천만 원~1억 원 미만	135	30.1	12.1	24.9	32.9		
	1억 원~5억 원 미만	723	32.1	11.4	23.1	33.4		
	5억 원 이상	176	33.7	11.7	24.0	30.5		

주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

- 비프랜차이즈 외식업체의 서비스 유형은 완전서비스가 56.7%, 포장(테이크아웃)(25.7%), 배달(11.9%), 제한적서비스(5.6%)로 나타남. 비프랜차이즈 일반음식점의 경우 완전서비스 비중이 61.5%로 가장 크고, 포장(테이크아웃)(21.6%), 배달(13.6%), 제한적서비스(3.3%) 순서로 나타남. 세부업종별로 완전서비스는 한식(63.9%), 포장(테이크아웃)은 일식(29.4%), 배달은 중식(35.9%)에서 비교적 높음.
- 비프랜차이즈 일반음식점 외 업체는 완전서비스(50.2%), 포장(테이크아웃)(31.4%), 배달(9.6%), 제한적서비스(8.9%)로 나타남. 세부업종별로 완전서비스는 주점업(76.3%), 포장(테이크아웃)은 제과점(50.5%), 배달은 출장·이동음식점(67.1%)이 비교적 높음.

〈표 2-31-3〉 사업장 특성별 서비스 유형 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	완전서비스	제한적서비스	배달	포장(테이크아웃)		
전체		1,945	56.7	5.6	11.9	25.7		
업종	일반음식점	소계	1,143	61.5	3.3	13.6	21.6	
		한식	884	63.9	3.3	10.9	21.9	
		중식	125	47.9	2.1	35.9	14.0	
		일식	65	47.9	3.1	19.6	29.4	
		서양식	52	53.8	3.3	18.2	24.8	
		기타 외국식	17	61.3	9.5	6.3	22.9	
	일반음식점 외	소계	802	50.2	8.9	9.6	31.4	
		기관 구내식당업	47	48.1	50.2	1.7	0.0	
		출장·이동음식점업	13	12.2	20.7	67.1	0.0	
		기타음식점업	제과점	67	26.5	12.5	10.4	50.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	28.1	4.2	25.2	42.5
			치킨전문점	37	32.3	6.7	30.7	30.2
			김밥 및 기타 간이음식점업	144	43.4	4.2	10.2	42.3
			간이 음식 포장판매 전문점	39	29.6	6.0	16.5	47.9
			주점업	192	76.3	1.9	7.0	14.8
		비알콜 음료점업	241	33.6	16.9	7.4	42.1	
		지역	서울권	366	50.2	8.1	9.0	32.6
수도권	517		56.8	4.6	11.4	27.1		
충청권	326		53.6	5.5	10.9	29.9		
호남권	187		70.5	2.6	15.0	11.8		
경남권	348		61.3	4.3	11.6	22.8		
경북권	201		53.6	8.8	17.2	20.5		
매출액	5천만 원 미만	292	61.1	5.3	10.6	23.1		
	5천만 원~1억 원 미만	424	56.9	6.0	10.8	26.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	55.5	5.5	12.7	26.3		
	5억 원 이상	125	58.4	6.8	10.7	24.2		

주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

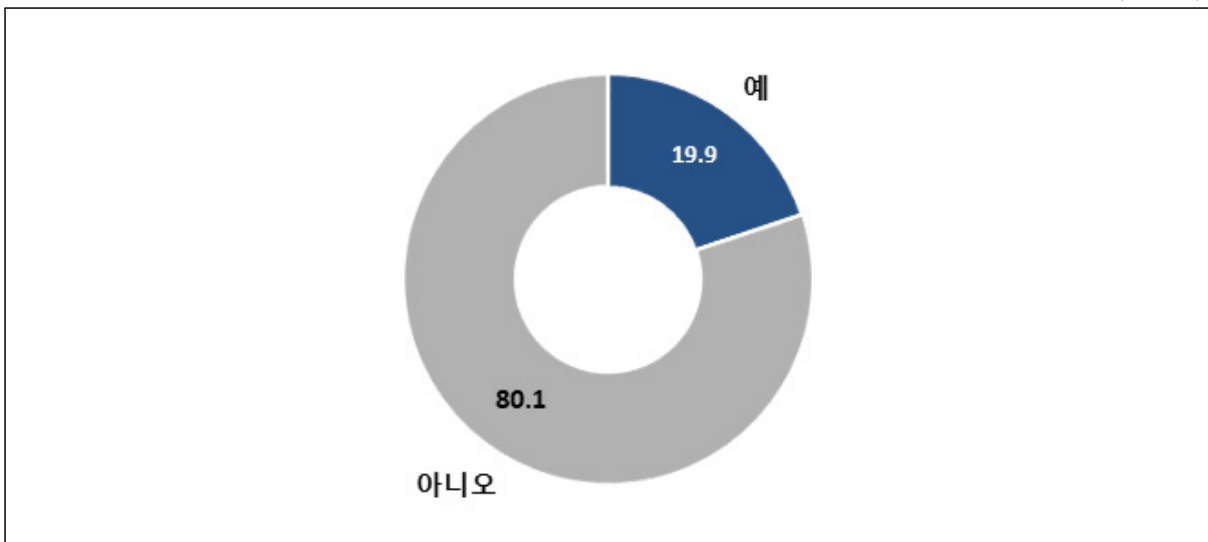
## 23) 배달앱 및 배달대행 이용 현황

### (1) 배달앱 이용 현황

- 전체 외식업체 중에서 19.9%가 배달앱을 이용하는 것으로 나타남.
- 일반음식점 외식업체 중 17.0%가 배달앱을 이용하는 것으로 나타남.
  - 세부업종별로는 일식(43.0%)의 배달앱 이용 비중이 높고, 한식(13.7%)은 비교적 낮음.
- 일반음식점 외 외식업체의 배달앱 이용 비중은 23.0%로 나타남.
  - 세부업종별로는 치킨전문점(79.4%)과 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(65.9%)의 배달앱 이용 비중이 비교적 높음.

〈그림 2-32〉 배달앱 이용 현황

(단위: %)



- 지역별로는 충청권(23.7%)의 배달앱 이용 비중이 가장 높음.
- 매출액 규모별로는 매출액이 많을수록 배달앱 이용 비중이 높고, 5억 원 이상 업체 중에서 28.1%는 배달앱을 이용하는 것으로 나타남.

〈표 2-32-1〉 사업장 특성별 배달앱 이용 현황(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		3,008	19.9	80.1		
업종	일반 음식점	소계	1,436	17.0	83.0	
		한식	1,064	13.7	86.3	
		중식	146	36.0	64.0	
		일식	93	43.0	57.0	
		서양식	90	34.5	65.5	
		기타 외국식	43	19.9	80.1	
	일반 음식점 외	소계	1,572	23.0	77.0	
		기관 구내식당업	87	0.0	100.0	
		출장·이동음식점업	13	41.4	58.6	
		기타 음식점 업	제과점	133	27.6	72.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	65.9	34.1
			치킨전문점	204	79.4	20.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	24.9	75.1
			간이 음식 포장판매 전문점	67	22.2	77.8
			주점업	263	5.7	94.3
		비알콜 음료점업	411	14.0	86.0	
		유연 형태	프랜차이즈	1,063	44.2	55.8
			비프랜차이즈	1,945	10.9	89.1
		지역	서울권	685	19.9	80.1
수도권	812		19.2	80.8		
충청권	459		23.7	76.3		
호남권	266		22.8	77.2		
경남권	505		18.7	81.3		
경북권	281		15.2	84.8		
매출 액	5천만 원 미만	321	6.4	93.6		
	5천만 원~1억 원 미만	559	15.3	84.7		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	23.2	76.8		
	5억 원 이상	301	28.1	71.9		

- 프랜차이즈 외식업체의 44.2%가 배달앱을 이용하며, 전체 외식업체(19.9%)에 비해 배달앱 이용 비중이 높은 것으로 나타남. 프랜차이즈 일반음식점의 경우 배달앱 이용 비중이 36.9%로 나타남. 세부 업종별로는 일식(57.5%)의 배달앱 이용 비중이 가장 높음.
- 프랜차이즈 일반음식점 외 업체의 배달앱 이용 비중은 47.7%로 나타남. 세부업종별로는 치킨전문점(86.5%)과 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(70.2%)의 배달앱 이용 비중이 상대적으로 높음.
- 지역별로는 호남권(55.4%), 매출액 규모별로는 1억 원~5억 원 미만(45.0%) 업체의 배달앱 이용 비중이 가장 높음.

〈표 2-32-2〉 사업장 특성별 배달앱 이용 현황(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		1,063	44.2	55.8		
업종	일반 음식점	소계	293	36.9	63.1	
		한식	180	34.6	65.4	
		중식	21	39.2	60.8	
		일식	28	57.5	42.5	
		서양식	38	46.9	53.1	
		기타 외국식	26	27.2	72.8	
	일반 음식점 외	소계	770	47.7	52.3	
		기관 구내식당업	40	0.0	100.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	49.1	50.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	70.2	29.8
			치킨전문점	167	86.5	13.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	48.1	51.9
			간이 음식 포장판매 전문점	28	39.9	60.1
			주점업	71	17.5	82.5
		비알콜 음료점업	170	25.8	74.2	
		지역	서울권	319	33.0	67.0
			수도권	295	43.6	56.4
			충청권	133	54.9	45.1
호남권	79		55.4	44.6		
경남권	157		48.3	51.7		
경북권	80		44.5	55.5		
매출 액	5천만 원 미만	29	24.8	75.2		
	5천만 원~1억 원 미만	135	44.9	55.1		
	1억 원~5억 원 미만	723	45.0	55.0		
	5억 원 이상	176	44.4	55.6		

- 비프랜차이즈 외식업체의 10.9%가 배달앱을 이용하는 것으로 나타남. 비프랜차이즈 일반음식점의 경우 배달앱 이용 비중이 13.0%로 나타남. 세부업종별로는 일식(36.7%)의 배달앱 이용 비중이 가장 높음.
- 비프랜차이즈 일반음식점 외 업체의 배달앱 이용 비중은 7.9%로 나타남. 세부업종별로는 치킨전문점(49.6%)과 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(43.9%)의 배달앱 이용 비중이 높음.
- 지역별로는 호남권(14.1%), 매출액 규모별로는 1억 원~5억 원 이상(13.2%) 업체의 배달앱 이용 비중이 가장 높음.

〈표 2-32-3〉 사업장 특성별 배달앱 이용 현황(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		1,945	10.9	89.1		
업종	일반 음식점	소계	1,143	13.0	87.0	
		한식	884	9.9	90.1	
		중식	125	35.6	64.4	
		일식	65	36.7	63.3	
		서양식	52	27.1	72.9	
		기타 외국식	17	8.9	91.1	
	일반 음식점 외	소계	802	7.9	92.1	
		기관 구내식당업	47	0.0	100.0	
		출장·이동음식점업	13	41.4	58.6	
		기타 음식점 업	제과점	67	9.5	90.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	43.9	56.1
			치킨전문점	37	49.6	50.4
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	10.7	89.3
			간이 음식 포장판매 전문점	39	10.8	89.2
		주점업	192	3.1	96.9	
		비알콜 음료점업	241	8.0	92.0	
		지역	서울권	366	12.3	87.7
			수도권	517	10.0	90.0
			충청권	326	13.2	86.8
호남권	187		14.1	85.9		
경남권	348		9.6	90.4		
경북권	201		6.8	93.2		
매출 액	5천만 원 미만	292	4.9	95.1		
	5천만 원~1억 원 미만	424	8.8	91.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	13.2	86.8		
	5억 원 이상	125	12.7	87.3		

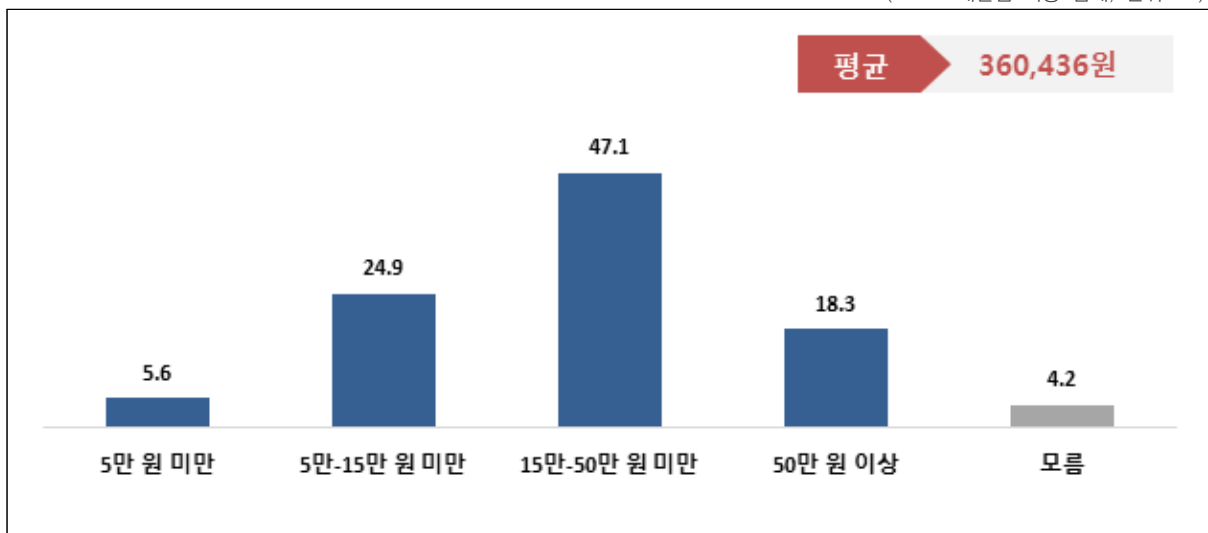


## (2) 월 평균 배달앱 비용

- 배달앱을 사용하는 외식업체의 월 평균 배달앱 비용은 약 36만 원 수준으로 나타남. 월 평균 배달앱 비용 분포별로는 15만~50만 원 미만이 47.1%, 5만~15만 원 미만(24.9%), 50만 원 이상(18.3%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외식업체의 월 평균 배달앱 비용은 약 35.3만 원으로 나타남.
  - 세부업종별로는 중식(약 37.3만 원)과 한식(약 35.7만 원)의 월 평균 배달앱 비용이 비교적 많음.
- 일반음식점 외 외식업체의 월 평균 배달앱 비용은 약 36.6만 원으로 나타남.

〈그림 2-33〉 월 평균 배달앱 비용 분포

(Base: 배달앱 이용 업체, 단위: %)



- 지역별로는 충청권(약 46.0만 원)과 수도권(약 39.7만 원)의 월 평균 배달앱 비용이 비교적 많음.
- 매출액 규모별로는 5억 원 이상 업체의 월 평균 배달앱 비용이 약 49.2만 원이고, 5천만 원 미만 업체는 약 18.8만 원 수준으로 나타남.

〈표 2-33-1〉 사업장 특성별 월 평균 배달앱 비용 분포(전체)

(Base: 배달앱 이용 업체, 단위: 개, %, 원)

구분		사례수	5만 원 미만	5만~15만 원 미만	15만~50만 원 미만	50만 원 이상	모름	평균		
전체		740	5.6	24.9	47.1	18.3	4.2	360,436.1		
업종	일반 음식점	소계	277	5.9	22.4	51.2	16.4	4.1	353,124.7	
		한식	146	4.3	21.6	54.4	16.2	3.5	356,608.9	
		중식	52	12.6	11.7	49.6	18.9	7.2	373,188.9	
		일식	39	6.9	37.3	36.4	16.3	3.0	328,540.0	
		서양식	31	3.2	30.2	48.9	13.9	3.8	347,108.4	
		기타 외국식	9	23.9	34.1	17.6	12.2	12.2	167,259.6	
	일반 음식점 외	소계	463	5.3	26.8	43.8	19.8	4.3	366,326.2	
		기타 음식점업	출장·이동 음식점업	1	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	700,000.0
			제과점	38	5.6	41.9	43.3	0.1	9.0	170,315.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	104	0.8	32.0	37.1	27.4	2.7	585,980.0
			치킨전문점	162	4.5	16.4	50.8	23.2	5.1	364,211.2
			김밥 및 기타 간이 음식점업	61	5.1	39.5	32.9	19.2	3.3	364,499.5
			간이 음식 포장판매 전문점	15	3.8	30.7	50.5	15.0	0.0	319,231.8
		주점업	21	3.4	7.3	64.4	23.3	1.6	387,605.1	
		비알콜 음료점업	61	13.6	40.0	31.3	9.8	5.3	205,828.8	
		유행 형태	프랜차이즈	494	5.8	24.5	45.2	19.4	5.1	382,144.4
			비프랜차이즈	246	5.2	25.4	49.9	16.5	3.0	328,638.7
지역	서울권	152	4.6	19.3	49.4	19.7	7.0	370,048.4		
	수도권	195	5.8	24.2	46.8	19.3	3.9	397,012.7		
	충청권	127	7.9	12.3	49.0	27.5	3.3	460,393.4		
	호남권	81	3.6	30.2	58.5	6.8	0.8	233,607.4		
	경남권	123	3.1	34.1	43.2	13.9	5.7	311,115.8		
	경북권	62	9.5	43.1	29.6	14.6	3.2	263,120.7		
매출 액	5천만 원 미만	26	4.7	30.9	57.1	3.5	3.8	187,796.2		
	5천만 원~1억 원 미만	108	6.1	42.1	40.1	10.2	1.5	233,843.1		
	1억 원~5억 원 미만	517	5.1	22.1	47.9	20.3	4.7	382,625.9		
	5억 원 이상	89	9.1	13.6	48.9	22.9	5.6	492,248.7		

- 프랜차이즈 외식업체의 월 평균 배달앱 비용은 평균 약 38.2만 원 수준으로 나타남. 비용 분포별로는 15만~50만 원 미만이 45.2%, 5만~15만 원 미만(24.5%), 50만 원 이상(19.4%) 등의 순서로 나타남.
- 프랜차이즈 일반음식점의 월 평균 배달앱 비용은 약 35.6만 원 수준으로 프랜차이즈 일반음식점 외업체의 월 평균 배달앱 비용(약 39.2만 원)에 비해 상대적으로 적게 나타남.
- 지역별로는 충청권(약 49.2만 원)의 배달앱 비용이 다른 지역에 비해 많고, 매출액 규모가 클수록 월 평균 배달앱 비용이 높게 나타남.

〈표 2-33-2〉 사업장 특성별 월 평균 배달앱 비용 분포(프랜차이즈)

(Base: 배달앱 이용 업체, 단위: 개, %, 원)

구분		사례수	5만 원 미만	5만~15만 원 미만	15만~50만 원 미만	50만 원 이상	모름	평균		
전체		494	5.8	24.5	45.2	19.4	5.1	382,144.4		
업종	일반 음식점	소계	107	7.0	22.5	48.8	15.0	6.8	356,293.4	
		한식	60	9.0	15.9	53.7	14.4	7.0	374,886.3	
		중식	7	0.0	16.4	58.9	16.4	8.2	292,962.6	
		일식	16	0.0	50.8	34.6	7.2	7.4	188,779.7	
		서양식	17	0.0	40.9	31.2	27.2	0.7	461,735.6	
		기타 외국식	7	12.9	36.2	21.4	14.8	14.8	201,630.0	
	일반 음식점 외	소계	387	5.4	25.3	43.9	21.1	4.4	391,664.4	
		기타 음식점업	제과점	32	3.0	36.5	49.2	0.2	11.1	184,461.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	95	0.9	29.9	37.9	28.3	3.1	631,049.5
			치킨전문점	144	5.1	14.8	49.0	25.3	5.8	379,361.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	46	7.0	36.2	28.3	24.0	4.4	435,601.8
			간이 음식 포장판매 전문점	11	5.4	21.8	62.2	10.7	0.0	361,737.6
		주점업	13	6.0	8.9	67.3	17.8	0.0	263,016.4	
		비알콜 음료점업	46	12.5	45.6	33.3	7.9	0.6	210,893.5	
지역	서울권	105	2.0	21.5	47.7	19.6	9.2	379,174.0		
	수도권	136	5.4	20.6	47.7	22.5	3.9	404,524.1		
	충청권	79	11.7	14.9	42.8	29.1	1.6	492,309.1		
	호남권	50	5.5	23.1	65.3	4.6	1.5	256,292.7		
	경남권	80	4.5	36.0	38.6	11.5	9.4	336,505.1		
	경북권	44	6.4	44.1	26.4	19.8	3.3	306,421.6		
매출액	5천만 원 미만	8	0.0	11.2	88.8	0.0	0.0	212,348.0		
	5천만 원~1억 원 미만	65	5.7	45.4	33.5	14.0	1.4	275,873.8		
	1억 원~5억 원 미만	348	5.9	22.3	45.8	20.1	5.8	388,302.1		
	5억 원 이상	73	6.2	14.9	48.3	25.0	5.7	510,485.8		

- 비프랜차이즈 외식업체의 월 평균 배달앱 비용은 평균 약 32.9만 원 수준으로 나타남. 비용 분포별로는 15만~50만 원 미만(49.9%), 5만~15만 원 미만(25.4%), 50만 원 이상(16.5%) 등의 순서임.
- 비프랜차이즈 일반음식점의 월 평균 배달앱 비용은 약 35.1만 원 수준으로 비프랜차이즈 일반음식점 외 업체의 월 평균 배달앱 비용(약 27.4만 원)에 비해 상대적으로 높음.
- 지역별로는 충청권(약 41.4만 원)의 월 평균 배달앱 비용이 다른 지역에 비해 많고, 매출액 규모가 클수록 월 평균 배달앱 비용이 높게 나타남.

〈표 2-33-3〉 사업장 특성별 월 평균 배달앱 비용 분포(비프랜차이즈)

(Base: 배달앱 이용 업체, 단위: 개, %, 원)

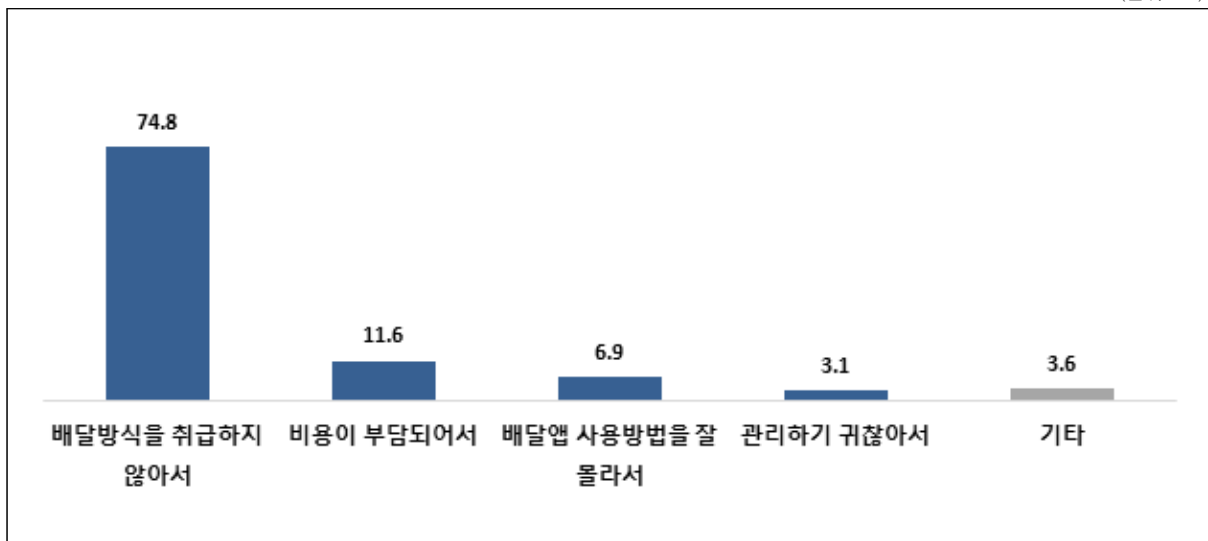
구분		사례수	5만 원 미만	5만~15만 원 미만	15만~50만 원 미만	50만 원 이상	모름	평균		
전체		246	5.2	25.4	49.9	16.5	3.0	328,638.7		
업종	일반음식점	소계	170	5.3	22.4	52.5	17.2	2.6	351,354.1	
		한식	86	1.3	25.3	54.8	17.4	1.2	345,540.6	
		중식	45	14.3	11.1	48.4	19.2	7.0	383,664.2	
		일식	23	11.7	28.0	37.6	22.6	0.0	417,769.6	
		서양식	14	6.5	19.1	67.3	0.0	7.1	220,328.0	
		기타 외국식	2	75.5	24.5	0.0	0.0	0.0	30,288.8	
	일반음식점 외	소계	76	5.0	32.4	43.5	15.0	4.0	274,227.7	
		기타음식점	출장·이동 음식점업	1	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	700,000.0
			제과점	6	17.0	65.1	17.9	0.0	0.0	115,586.2
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	9	0.0	49.0	30.7	20.2	0.0	224,086.5
			치킨전문점	18	0.0	27.7	64.2	8.0	0.0	260,275.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	15	0.0	48.6	45.4	6.0	0.0	176,724.3
			간이 음식 포장판매 전문점	4	0.0	52.2	22.5	25.3	0.0	217,397.3
		주점업	8	0.0	5.1	60.8	30.4	3.7	553,362.5	
비알콜 음료점업	15	15.3	30.9	28.1	12.9	12.9	196,357.4			
지역	서울권	47	8.5	16.0	51.9	19.9	3.6	356,643.1		
	수도권	59	6.5	30.1	45.3	14.0	4.1	384,604.5		
	충청권	48	2.6	8.7	57.6	25.4	5.6	414,262.5		
	호남권	31	1.7	37.7	51.5	9.1	0.0	210,137.4		
	경남권	43	1.0	31.0	50.4	17.6	0.0	275,799.4		
	경북권	18	15.4	41.1	35.7	4.8	2.9	182,631.2		
매출액	5천만 원 미만	18	6.7	39.3	43.5	5.0	5.4	176,681.7		
	5천만 원~1억 원 미만	43	6.5	38.4	47.6	6.0	1.6	186,011.1		
	1억 원~5억 원 미만	169	3.8	21.7	51.0	20.5	3.0	374,024.5		
	5억 원 이상	16	18.7	9.3	50.9	15.9	5.2	431,848.8		

### (3) 배달앱 미사용 이유

- 외식업체에서 배달앱을 이용하지 않는 이유를 살펴보면, 배달방식을 취급하지 않아서가 74.8%로 대부분을 차지함. 다음으로 비용이 부담되어서(11.6%), 배달앱 사용방법을 잘 몰라서(6.9%), 관리하기 귀찮아서(3.1%) 등의 순으로 나타남
- 일반음식점의 경우 배달방식을 취급하지 않아서라는 비중이 74.7%임.
  - 세부업종별로는 대부분의 업종에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 높게 나타남. 중식, 기타 외국식은 비용이 부담되어서(각 21.9%, 21.2%)의 비중이 비교적 높게 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 경우 배달방식을 취급하지 않아서라는 비중이 74.8%임.
  - 세부업종별로는 대부분의 업종이 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 높게 나타남. 치킨전문점의 경우 비용이 부담되어서가 33.4%의 중이 다른 업종과 비교했을 때 높음.

〈그림 2-34〉 배달앱 미사용 이유

(단위: %)



- 지역별로 살펴보면, 모든 지역에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 가장 높음. 서울권, 경북권의 경우 비용이 부담되어서(각 18.4%, 24.1%)의 비중이 다른 지역과 비교했을 때 높음.
- 매출액 규모별로는 매출액 규모가 커질수록 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 높고, 매출이 작을수록 비용이 부담되어서의 비중이 높아짐.

〈표 2-34-1〉 사업장 특성별 배달앱 미사용 이유(전체)

(Base: 배달앱 미사용 업체, 단위: 개, %)

구분		사례수	배달방식을 취급하지 않아서	비용이 부담되어서	관리하기 귀찮아서	배달앱 사용방법을 몰라서	기타		
전체		2,268	74.8	11.6	3.1	6.9	3.6		
업종	일반 음식점	소계	1,159	74.7	11.6	3.9	6.9	2.9	
		한식	918	75.7	10.9	3.6	7.2	2.6	
		중식	94	47.5	21.9	11.6	8.2	10.7	
		일식	54	89.2	8.5	2.3	0.0	0.0	
		서양식	59	81.5	12.5	0.2	1.8	4.0	
		기타 외국식	34	72.2	21.2	0.0	6.6	0.0	
	일반 음식점 외	소계	1,109	74.8	11.6	2.3	6.9	4.3	
		기관 구내식당업	87	73.5	1.9	1.0	1.9	21.6	
		출장·이동 음식점업	12	42.2	20.4	0.0	0.0	37.4	
		기타 음식점업	제과점	95	72.5	12.6	3.3	6.1	5.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	49	56.0	21.4	0.0	0.0	22.6
			치킨전문점	42	30.6	33.4	11.3	16.1	8.6
		김밥 및 기타 간이 음식점업	180	60.9	23.4	2.3	7.5	6.0	
		간이 음식 포장판매 전문점	52	56.0	17.3	8.6	10.7	7.4	
		주점업	242	87.8	6.3	0.0	5.7	0.1	
		비알콜 음료점업	350	69.5	12.3	4.6	8.9	4.7	
		운영 형태	프랜차이즈	569	67.9	16.1	4.4	4.8	6.8
			비프랜차이즈	1,699	76.4	10.6	2.8	7.4	2.8
지역	서울권	533	70.6	18.4	2.7	5.0	3.4		
	수도권	617	78.0	6.5	2.7	8.4	4.5		
	충청권	332	88.9	3.8	2.1	3.4	1.8		
	호남권	185	78.3	6.7	3.3	9.4	2.3		
	경남권	382	72.6	14.1	2.1	8.1	3.1		
	경북권	219	55.2	24.1	7.9	7.2	5.6		
매출 액	5천만 원 미만	295	67.9	16.0	2.9	9.6	3.7		
	5천만 원~1억 원 미만	451	71.9	12.3	3.0	9.4	3.3		
	1억 원~5억 원 미만	1,310	77.1	10.9	3.3	5.6	3.0		
	5억 원 이상	212	78.3	4.9	2.0	4.6	10.1		

- 프랜차이즈 외식업체의 배달앱 미사용 이유를 살펴보면, 배달방식을 취급하지 않아서가 67.9%로 가장 높고, 다음으로 비용이 부담되어서(16.1%) 등의 순임.
- 일반음식점과 일반음식점 외 외식업체 모두 배달방식을 취급하지 않아서(각 70.9%, 66.2%)의 비중이 높게 나타남. 치킨전문점의 경우 비용이 부담되어서(34.5%)의 비중이 높음.
- 지역별로 모든 지역에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 가장 높고, 매출액 규모별도 모든 규모에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 가장 높음.

〈표 2-34-2〉 사업장 특성별 배달앱 미사용 이유(프랜차이즈)

(Base: 배달앱 미사용 업체, 단위: 개, %)

구분		사례수	배달방식을 취급하지 않아서	비용이 부담되어서	관리하기 귀찮아서	배달앱 사용방법을 잘 몰라서	기타		
전체		569	67.9	16.1	4.4	4.8	6.8		
업종	일반 음식점	소계	186	70.9	12.8	6.2	5.4	4.8	
		한식	120	71.2	12.6	5.8	5.3	5.0	
		중식	14	42.1	22.9	24.4	10.6	0.0	
		일식	12	89.9	0.0	10.1	0.0	0.0	
		서양식	21	75.5	5.4	0.6	5.9	12.6	
		기타 외국식	19	66.4	27.6	0.0	6.0	0.0	
	일반 음식점 외	기타 음식점업	소계	383	66.2	18.0	3.3	4.5	8.0
			기관 구내식당업	40	55.7	4.6	0.0	0.0	39.7
			출장·이동 음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			제과점	34	80.5	5.8	3.6	2.9	7.1
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	36	48.7	20.5	0.0	0.0	30.8
			치킨전문점	23	25.0	34.5	12.2	22.8	5.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	51	51.0	32.6	4.2	4.2	8.1
			간이 음식 포장판매 전문점	17	46.9	21.4	7.4	14.4	9.8
			주점업	58	78.9	15.5	0.0	5.0	0.6
비알콜 음료점업	124	74.3	15.9	5.1	2.3	2.3			
지역	서울권	214	64.7	19.9	3.7	5.3	6.5		
	수도권	159	73.4	9.2	3.7	5.5	8.3		
	충청권	54	81.4	5.7	2.5	5.6	4.8		
	호남권	29	76.2	9.3	2.7	5.5	6.3		
	경남권	77	66.0	21.6	0.9	4.6	6.9		
	경북권	36	39.8	36.0	18.2	0.0	6.0		
매출액	5천만 원 미만	21	52.3	34.7	6.9	2.5	3.7		
	5천만 원~1억 원 미만	70	65.7	25.1	5.0	2.1	2.2		
	1억 원~5억 원 미만	375	70.0	14.6	4.1	5.6	5.7		
	5억 원 이상	103	64.3	6.5	4.3	4.3	20.6		

- 비프랜차이즈 외식업체의 배달앱 미사용 이유를 살펴보면, 배달방식을 취급하지 않아서가 76.4%로 가장 높고, 다음으로 비용이 부담되어서(10.6%) 등의 순임.
- 일반음식점과 일반음식점 외 외식업체 모두 배달방식을 취급하지 않아서(각 75.3, 77.8%)의 비중이 높게 나타남. 치킨전문점의 경우 비용이 부담되어서(34.5%)의 비중이 비교적 높음.
- 지역별로 모든 지역에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 가장 높고, 매출액 규모별도 모든 규모에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 가장 높음.

〈표 2-34-3〉 사업장 특성별 배달앱 미사용 이유(비프랜차이즈)

(Base: 배달앱 미사용 업체, 단위: 개, %)

구분		사례수	배달방식을 취급하지 않아서	비용이 부담되어서	관리하기 귀찮아서	배달앱 사용방법을 잘 몰라서	기타		
전체		1,699	76.4	10.6	2.8	7.4	2.8		
업종	일반 음식점	소계	973	75.3	11.4	3.5	7.2	2.6	
		한식	798	76.3	10.7	3.3	7.5	2.2	
		중식	80	48.1	21.8	10.2	8.0	12.0	
		일식	42	88.9	11.1	0.0	0.0	0.0	
		서양식	38	84.1	15.7	0.0	0.0	0.3	
		기타 외국식	15	79.2	13.4	0.0	7.3	0.0	
	일반 음식점 외	소계	726	77.8	9.4	1.9	7.8	3.1	
		기관 구내식당업	47	86.5	0.0	1.8	3.3	8.4	
		출장·이동 음식점업	제과점	12	42.2	20.4	0.0	0.0	37.4
			제과점	61	68.7	15.8	3.2	7.7	4.7
		기타 음식점 업	피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	13	76.0	24.0	0.0	0.0	0.0
			치킨전문점	19	36.9	32.2	10.4	8.6	11.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	129	64.4	20.1	1.6	8.6	5.2
			간이 음식 포장판매 전문점	35	60.0	15.6	9.0	9.0	6.3
		주점업	184	89.5	4.6	0.0	5.9	0.0	
		비알콜 음료점업	226	67.6	10.8	4.4	11.6	5.7	
		지역	서울권	319	73.2	17.7	2.2	4.9	2.0
			수도권	458	79.0	5.9	2.4	9.1	3.6
			충청권	278	90.2	3.5	2.0	3.0	1.3
호남권	156		78.6	6.3	3.4	10.0	1.8		
경남권	305		73.8	12.8	2.3	8.7	2.4		
경북권	183		57.8	22.1	6.1	8.4	5.6		
매출액	5천만 원 미만	274	68.9	14.7	2.7	10.0	3.7		
	5천만 원~1억 원 미만	381	72.7	10.6	2.8	10.4	3.5		
	1억 원~5억 원 미만	935	79.2	9.9	3.1	5.6	2.2		
	5억 원 이상	109	86.8	4.0	0.7	4.7	3.8		

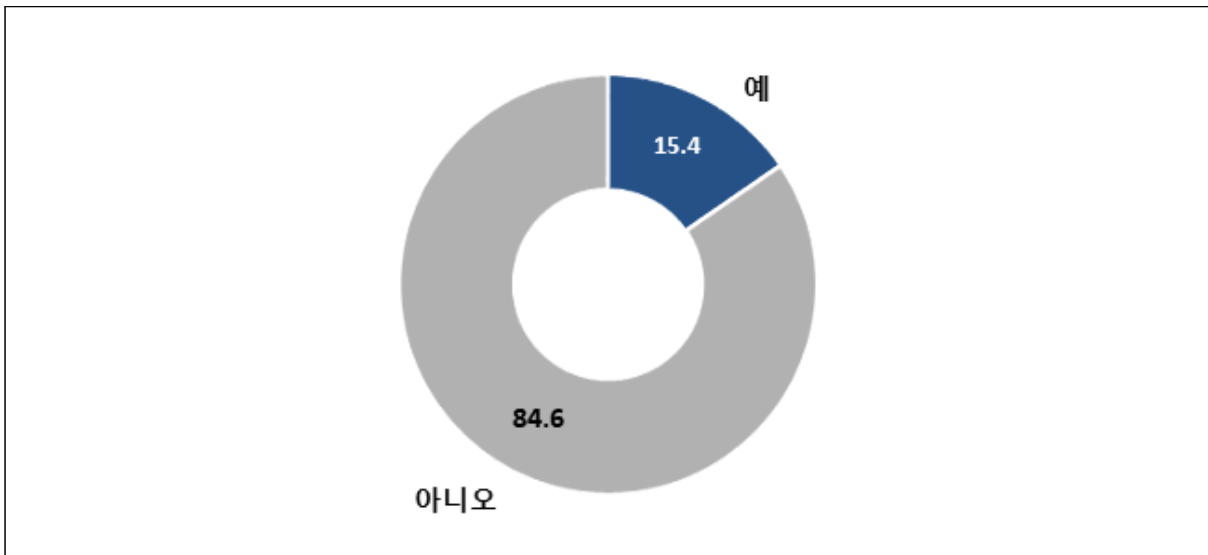


#### (4) 배달대행 이용 현황

- 배달대행을 이용하는 외식업체 비중은 15.4%로 나타남.
- 일반음식점 외식업체의 13.5%는 배달대행을 이용하는 것으로 나타남.
  - 세부업종별로는 일식(33.0%)과 서양식(26.3%)의 배달대행 사용 업체 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 외식업체의 배달대행 이용 비중은 17.6%로 나타남.
  - 세부업종별로는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(61.8%)과 치킨전문점(61.6%)의 배달대행 사용 업체 비중이 압도적으로 높음.

〈그림 2-35〉 배달대행 이용 현황

(단위: %)



- 지역별로는 호남권(21.2%)의 배달대행 사용 비중이 다른 지역에 비해 상대적으로 높음.
- 매출액 규모가 클수록 배달대행 사용 비중이 높으며, 5천만 원 미만 업체의 4.6%만이 배달대행을 사용하고 있는 반면, 5억 원 이상 업체는 19.4%가 배달대행을 사용하고 있는 것으로 나타남.

〈표 2-35-1〉 사업장 특성별 배달대행 이용 현황(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		3,008	15.4	84.6		
업종	일반 음식점	소계	1,436	13.5	86.5	
		한식	1,064	11.3	88.7	
		중식	146	23.2	76.8	
		일식	93	33.0	67.0	
		서양식	90	26.3	73.7	
		기타 외국식	43	16.3	83.7	
		소계	1,572	17.6	82.4	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	0.0	100.0	
		출장·이동음식점업	13	41.4	58.6	
		기타 음식점 업	제과점	133	19.6	80.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	61.8	38.2
			치킨전문점	204	61.6	38.4
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	20.6	79.4
		간이 음식 포장판매 전문점	67	22.1	77.9	
		주점업	263	3.7	96.3	
		비알콜 음료점업	411	7.7	92.3	
		유연 형태	프랜차이즈	1,063	33.3	66.7
	비프랜차이즈		1,945	8.8	91.2	
	지역	서울권	685	16.8	83.2	
수도권		812	13.3	86.7		
충청권		459	14.0	86.0		
호남권		266	21.2	78.8		
경남권		505	15.6	84.4		
경북권		281	15.3	84.7		
매출 액		5천만 원 미만	321	4.6	95.4	
5천만 원~1억 원 미만	559	12.7	87.3			
1억 원~5억 원 미만	1,827	18.0	82.0			
5억 원 이상	301	19.4	80.6			

- 프랜차이즈 외식업체의 33.3%가 배달대행을 사용하고 있는 것으로 나타남.
- 프랜차이즈 일반음식점의 배달대행 사용 비중은 27.8%인 반면, 프랜차이즈 일반음식점 외 업체의 배달대행 사용 비중은 35.9% 수준으로 높게 나타남. 일반음식점 외 업체 중 치킨전문점(65.7%)과 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(65.3%)의 배달대행 사용 비중이 압도적으로 높게 나타남.
- 지역별로는 호남권(48.7%)과 경북권(40.1%)의 배달대행 사용 비중이 상대적으로 높음. 매출액 규모별로는 1억 원~5억 원 미만(34.4%) 업체의 배달대행 사용 비중이 상대적으로 높음.

〈표 2-35-2〉 사업장 특성별 배달대행 이용 현황(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

		구분	사례수	예	아니오	
		전체	1,063	33.3	66.7	
업종	일반 음식점	소계	293	27.8	72.2	
		한식	180	25.6	74.4	
		중식	21	40.3	59.7	
		일식	28	40.4	59.6	
		서양식	38	34.1	65.9	
		기타 외국식	26	25.5	74.5	
		기타 외국식	26	25.5	74.5	
	일반 음식점 외	소계	770	35.9	64.1	
		기관 구내식당업	40	0.0	100.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	32.2	67.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	65.3	34.7
			치킨전문점	167	65.7	34.3
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	40.6	59.4
			간이 음식 포장판매 전문점	28	39.6	60.4
			주점업	71	12.3	87.7
		비알콜 음료점업	170	10.3	89.7	
		지역	서울권	319	28.8	71.2
			수도권	295	30.8	69.2
충청권	133		28.5	71.5		
호남권	79		48.7	51.3		
경남권	157		38.4	61.6		
경북권	80		40.1	59.9		
경북권	80		40.1	59.9		
매출 액	5천만 원 미만	29	17.1	82.9		
	5천만 원~1억 원 미만	135	32.6	67.4		
	1억 원~5억 원 미만	723	34.4	65.6		
	5억 원 이상	176	31.7	68.3		

- 비프랜차이즈 외식업체의 8.8%가 배달대행을 사용하고 있는 것으로 나타남.
- 비프랜차이즈 일반음식점의 배달대행 사용 비중은 10.5%로 나타나, 비프랜차이즈 일반음식점 외 업체의 배달대행 사용 비중(6.4%)에 비해 높은 수준임. 일반음식점 중에서 일식(29.7%)과 서양식(21.6%)의 배달대행 사용 비중이 상대적으로 높음.
- 지역별로는 호남권(13.9%)의 배달대행 사용 비중이 가장 높음. 매출액 규모가 클수록 배달대행 사용 비중이 높은 편이며, 5천만 원 미만 업체의 3.6%만이 배달대행을 사용하고 있는 반면, 1억 원~5억 원 미만 업체는 10.5%가 사용하고 있는 것으로 나타남.

〈표 2-35-3〉 사업장 특성별 배달대행 이용 현황(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

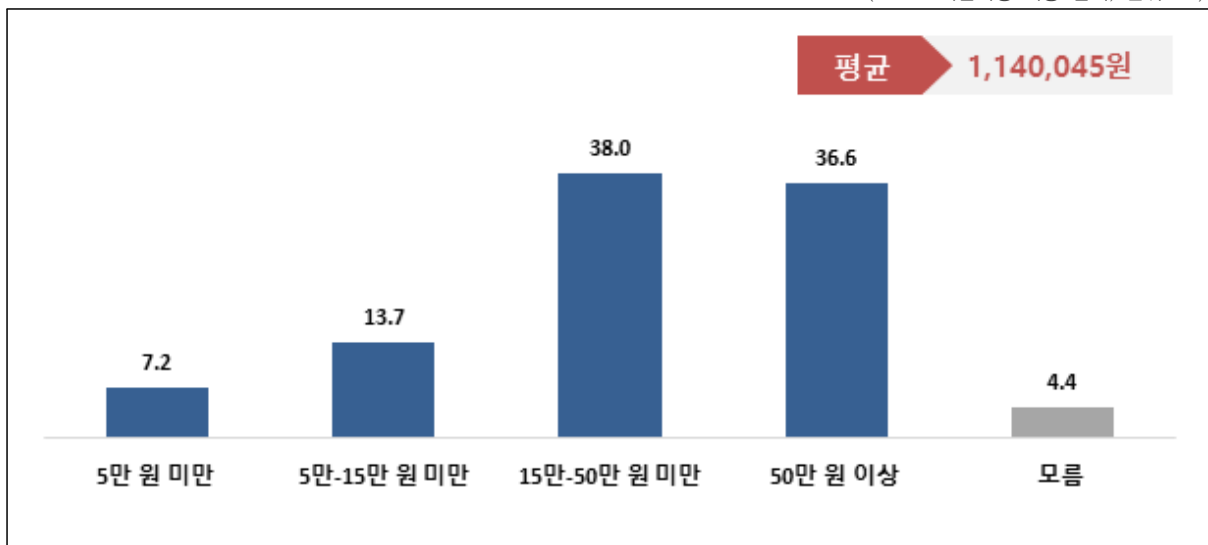
구분		사례수	예	아니오		
전체		1,945	8.8	91.2		
업종	일반 음식점	소계	1,143	10.5	89.5	
		한식	884	8.7	91.3	
		중식	125	21.1	78.9	
		일식	65	29.7	70.3	
		서양식	52	21.6	78.4	
		기타 외국식	17	2.2	97.8	
		소계	802	6.4	93.6	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	47	0.0	100.0	
		출장·이동음식점업	13	41.4	58.6	
		기타 음식점 업	제과점	67	9.0	91.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	43.9	56.1
			치킨전문점	37	44.5	55.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	8.4	91.6
		간이 음식 포장판매 전문점	39	10.8	89.2	
		주점업	192	1.7	98.3	
		비알콜 음료점업	241	6.3	93.7	
		지역	서울권	366	9.8	90.2
	수도권		517	6.6	93.4	
	충청권		326	9.1	90.9	
호남권	187		13.9	86.1		
경남권	348		8.7	91.3		
경북권	201		8.2	91.8		
매출 액	5천만 원 미만	292	3.6	96.4		
	5천만 원~1억 원 미만	424	8.3	91.7		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	10.5	89.5		
	5억 원 이상	125	7.7	92.3		

### (5) 월 평균 배달대행 비용

- 월 평균 배달대행 비용은 약 114만 원 수준으로 나타남. 월 평균 배달대행 비용은 15만~50만 원 미만의 비중이 38.0%로 가장 크고, 50만 원 이상(36.6%), 5만~15만 원 미만(13.7%) 등의 순서임.
- 일반음식점 외식업체의 월 평균 배달대행 비용은 약 139만 원 수준으로 나타남. 월 평균 배달대행 비용은 15만~50만 원 이상의 비중이 43.7%로 가장 크고, 50만 원 이상(33.5%), 5만~15만 원 미만(13.7%) 등의 순서임.
- 일반음식점 외 외식업체의 월 평균 배달대행 비용은 약 93.0만 원 수준으로 나타남. 월 평균 배달대행 비용은 50만 원 이상의 비중이 39.1%로 가장 크고, 15만~50만 원 미만(33.4%), 5만~15만 원 미만(13.8%) 등의 순서임.
- 세부업종별로는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(약 166.0만 원)과 치킨전문점(약 91.9만 원)의 월 평균 배달대행 비용이 상대적으로 큼.

〈그림 2-36〉 월 평균 배달대행 비용 분포

(Base: 배달대행 이용 업체, 단위: %)



- 지역별로는 서울권(약 280.8만 원)과 경남권(약 95.8만 원)의 월 평균 배달대행 비용이 다른 지역에 비해 크게 나타남.
- 매출액 규모별로는 5억 원 이상 외식업체의 월 평균 배달대행 비용이 약 511.5만 원으로 비교적 큼.

〈표 2-36-1〉 사업장 특성별 월 평균 배달대행 비용 분포(전체)

(Base: 배달대행 이용 업체, 단위: 개, %, 원)

구분		사례수	5만 원 미만	5만~15만 원 미만	15만~50만 원 미만	50만 원 이상	모름	평균		
전체		577	7.2	13.7	38.0	36.6	4.4	1,140,045.3		
업종	일반 음식점	소계	210	5.4	13.7	43.7	33.5	3.7	1,388,986.5	
		한식	116	4.6	12.8	46.1	33.3	3.2	1,425,614.9	
		중식	33	0.0	18.7	36.8	34.2	10.3	2,161,279.1	
		일식	30	17.0	17.3	32.9	32.8	0.0	545,522.5	
		서양식	24	8.1	8.3	42.8	40.3	0.4	1,075,143.6	
		기타 외국식	7	0.0	20.2	48.6	14.9	16.3	675,044.4	
		소계	367	8.7	13.8	33.4	39.1	5.0	930,372.0	
	일반 음식점 외	기타 음식점 업	출장·이동 음식점업	1	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	390,000.0
			제과점	27	17.0	38.8	24.4	11.2	8.6	240,650.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	97	8.0	11.1	32.6	46.7	1.6	1,659,689.4
			치킨전문점	127	4.0	10.9	32.2	48.5	4.4	919,067.5
			김밥 및 기타 간이 음식점업	51	8.6	12.9	31.2	39.3	8.0	831,200.3
			간이 음식 포장판매 전문점	14	22.1	7.5	21.6	48.8	0.0	801,439.0
			주점업	15	5.2	13.9	58.7	19.7	2.5	374,274.7
			비알콜 음료점업	35	21.3	17.3	30.6	20.3	10.4	531,550.6
			운영 형태	프랜차이즈	382	8.2	12.4	35.6	39.1	4.7
	비프랜차이즈	195		5.8	15.7	41.5	33.0	4.0	1,187,110.9	
지역	서울권	125	3.5	9.6	33.2	48.0	5.6	2,808,205.3		
	수도권	135	11.3	16.8	27.3	40.8	3.8	823,420.8		
	충청권	78	12.4	13.1	45.6	25.8	3.1	500,146.9		
	호남권	74	1.1	1.6	71.3	22.3	3.6	493,357.7		
	경남권	105	6.9	20.9	27.4	38.3	6.4	958,058.3		
	경북권	60	6.2	19.4	36.8	34.4	3.2	689,385.6		
매출 액	5천만 원 미만	20	7.4	25.9	46.9	19.7	0.0	482,341.2		
	5천만 원~1억 원 미만	89	7.1	17.0	53.0	19.9	3.1	417,852.9		
	1억 원~5억 원 미만	404	7.3	12.6	36.7	38.3	5.0	907,715.3		
	5억 원 이상	64	6.2	11.3	13.9	64.2	4.3	5,115,009.7		

- 프랜차이즈 외식업체의 월 평균 배달대행 비용은 약 110.6만 원 수준으로 나타남. 월 평균 비용 분포별로는 50만 원 이상이 39.1%, 15만~50만 원 미만(35.6%), 5만~15만 원 미만(12.4%) 순서임.
- 프랜차이즈 일반음식점의 월 평균 배달대행 비용은 약 125.5만 원으로 프랜차이즈 일반음식점 외업체의 월 평균 배달대행 비용(약 104.8만 원)에 비해 상대적으로 크게 나타남.
- 일반음식점 외 업체 중 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(약 180.5만 원)과 간이 음식 포장판매 전문점(약 97.2만 원)의 월 평균 배달대행 비용이 상대적으로 큼.
- 지역별로는 서울권(약 215.1만 원)과 경남권(약 129.6만 원)의 월 평균 배달대행 비용이 비교적 크고, 매출액 규모별로는 5억 원 이상 업체의 월 평균 배달대행 비용이 약 382.3만 원으로 상대적으로 큼.

〈표 2-36-2〉 사업장 특성별 월 평균 배달대행 비용 분포(프랜차이즈)

(Base: 배달대행 이용 업체, 단위: 개, %, 원)

구분		사례수	5만 원 미만	5만~15만 원 미만	15만~50만 원 미만	50만 원 이상	모름	평균		
전체		382	8.2	12.4	35.6	39.1	4.7	1,105,907.8		
업종	일반음식점	소계	81	7.3	12.5	44.2	32.9	3.0	1,254,506.8	
		한식	44	6.7	11.6	43.3	35.3	3.2	1,184,406.1	
		중식	6	0.0	26.6	57.4	16.0	0.0	3,534,347.0	
		일식	12	10.6	19.1	49.7	20.7	0.0	363,359.6	
		서양식	13	16.8	0.0	37.0	45.3	0.9	1,395,716.4	
		기타 외국식	6	0.0	21.3	45.7	15.7	17.2	690,241.7	
	일반음식점 외	소계	301	8.5	12.3	32.3	41.5	5.4	1,048,424.8	
		기타 음식점업	제과점	21	22.6	39.7	20.5	5.7	11.4	158,915.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	88	9.0	9.6	29.4	51.9	0.1	1,805,426.4
			치킨전문점	111	4.7	10.5	32.6	47.2	5.1	969,884.4
			김밥 및 기타 간이 음식점업	39	5.7	9.0	33.1	41.5	10.7	864,604.4
			간이 음식 포장판매 전문점	10	31.4	10.6	0.0	58.0	0.0	971,568.2
		주점업	10	8.5	8.5	70.4	12.6	0.0	244,211.8	
		비알콜 음료점업	22	15.8	18.9	28.7	21.6	15.0	716,647.8	
	지역	서울권	88	2.9	14.3	29.0	44.9	8.9	2,151,187.8	
		수도권	100	12.4	15.3	23.7	44.3	4.3	891,567.4	
		충청권	45	15.6	10.7	43.8	29.9	0.0	530,643.5	
		호남권	44	2.2	0.0	79.8	17.9	0.0	421,142.0	
		경남권	66	5.4	10.9	30.9	43.2	9.6	1,295,622.8	
경북권		39	10.7	18.3	30.3	40.8	0.0	766,140.3		
매출액	5천만 원 미만	7	0.0	27.2	61.9	10.9	0.0	255,961.2		
	5천만 원~1억 원 미만	49	7.3	9.7	51.3	25.1	6.6	554,696.7		
	1억 원~5억 원 미만	273	9.0	12.5	35.5	38.7	4.4	832,802.7		
	5억 원 이상	53	5.3	12.4	12.3	64.6	5.4	3,822,537.2		

- 비프랜차이즈 외식업체의 월 평균 배달대행 비용은 약 118.7만 원 수준으로 나타남. 월 평균 비용 분포별로는 15만~50만 원 미만(41.5%), 50만 원 이상(33.0%), 5만~15만 원 미만(15.7%) 등의 순서로 나타남.
- 비프랜차이즈 일반음식점의 월 평균 배달대행 비용(약 146.3만 원)이 비프랜차이즈 일반음식점 외업체의 월 평균 배달대행 비용(약 53.5만 원)에 비해 상대적으로 높게 나타남.

〈표 2-36-3〉 사업장 특성별 월 평균 배달대행 비용 분포(비프랜차이즈)

(Base: 배달대행 이용 업체, 단위: 개, %, 원)

구분		사례수	5만 원 미만	5만~15만 원 미만	15만~50만 원 미만	50만 원 이상	모름	평균		
전체		195	5.8	15.7	41.5	33.0	4.0	1,187,110.9		
업종	일반 음식점	소계	129	4.3	14.3	43.4	33.9	4.1	1,462,556.8	
		한식	72	3.5	13.5	47.7	32.2	3.2	1,555,412.4	
		중식	27	0.0	16.9	32.1	38.3	12.6	1,801,640.4	
		일식	18	20.8	16.3	22.8	40.1	0.0	654,406.1	
		서양식	11	0.0	16.1	48.3	35.7	0.0	775,442.2	
		기타 외국식	1	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	450,000.0	
	일반 음식점 외	소계	66	9.5	18.9	36.8	31.0	3.8	535,283.4	
		기타 음식점 업	출장·이동 음식점업	1	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	390,000.0
			제과점	6	0.0	36.0	36.0	27.9	0.0	459,712.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	9	0.0	22.2	57.2	7.2	13.4	362,760.4
			치킨전문점	16	0.0	13.5	30.2	56.4	0.0	621,428.7
			김밥 및 기타 간이 음식점업	12	17.0	24.7	25.7	32.6	0.0	742,556.3
			간이 음식 포장판매 전문점	4	0.0	0.0	73.1	26.9	0.0	396,363.0
		주점업	5	0.0	22.5	40.1	31.0	6.4	595,964.8	
	비알콜 음료점업	13	25.8	16.1	32.3	19.3	6.6	393,361.4		
지역	서울권	37	4.5	1.6	40.3	53.5	0.0	3,827,159.4		
	수도권	35	9.3	19.5	33.5	34.7	3.0	704,583.4		
	충청권	33	9.0	15.7	47.5	21.4	6.4	465,944.8		
	호남권	30	0.0	3.2	63.4	26.4	7.0	566,108.3		
	경남권	39	9.0	34.5	22.7	31.7	2.1	536,807.1		
	경북권	21	0.0	20.9	46.1	25.4	7.6	573,050.3		
매출 액	5천만 원 미만	13	10.4	25.5	40.9	23.2	0.0	573,118.4		
	5천만 원~1억 원 미만	40	7.0	23.3	54.5	15.3	0.0	306,386.8		
	1억 원~5억 원 미만	131	4.8	12.9	38.6	37.9	5.8	1,021,713.3		
	5억 원 이상	11	10.0	7.0	20.5	62.5	0.0	9,897,987.8		

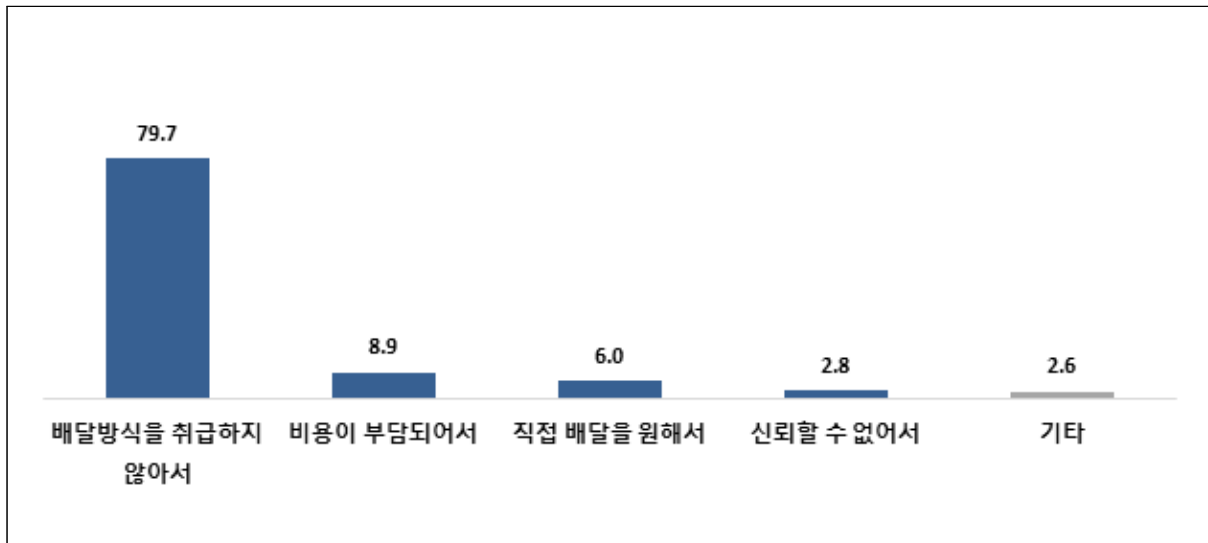


### (6) 배달대행 미사용 이유

- 외식업체에서 배달대행을 이용하지 않는 이유를 살펴보면, 배달방식을 취급하지 않아서가 79.7%로 대부분을 차지함. 다음으로 비용이 부담되어서(8.9%), 직접 배달을 원해서(6.0%)의 순으로 나타남
- 일반음식점의 경우 배달방식을 취급하지 않아서라는 비중이 80.9%임.
  - 세부업종별로는 대부분의 업종에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 높게 나타남. 중식은 직접 배달을 원해서(32.4%)의 비중이 비교적 높게 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 경우 배달방식을 취급하지 않아서라는 비중이 78.4%임.
  - 세부업종별로는 대부분의 업종이 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 높게 나타남. 출장·이동 음식점업과 치킨전문점의 경우 직접 배달을 원해서(각 47.0%, 31.3%)의 비중이 높음.

〈그림 2-37〉 배달대행 미사용 이유

(단위: %)



〈표 2-37-1〉 사업장 특성별 배달대행 미사용 이유(전체)

(Base: 배달대행 미사용 업체, 단위: 개, %)

구분		사례수	배달방식을 취급하지 않아서	직접 배달을 원해서	비용이 부담되어서	신뢰할 수 없어서	기타		
전체		2,431	79.7	6.0	8.9	2.8	2.6		
업종	일반 음식점	소계	1,226	80.9	6.5	8.5	2.1	2.0	
		한식	948	83.3	5.2	7.5	2.3	1.8	
		중식	113	44.5	32.4	17.2	0.7	5.2	
		일식	63	81.4	1.6	12.2	0.9	3.8	
		서양식	66	83.5	2.1	10.4	2.3	1.6	
		기타 외국식	36	74.1	0.0	24.9	1.0	0.0	
	일반 음식점 외	소계	1,205	78.4	5.4	9.4	3.5	3.2	
		기관 구내식당업	87	88.6	1.0	0.9	0.0	9.4	
		출장·이동 음식점업	제과점	106	72.3	6.5	14.6	0.6	6.1
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	56	50.2	18.1	22.6	1.6	7.6
		기타 음식점 업	치킨전문점	77	29.7	31.3	15.0	16.8	7.2
			김밥 및 기타 간이 음식점업	190	64.8	9.1	18.6	3.7	3.8
			간이 음식 포장판매 전문점	53	68.7	10.7	9.7	6.5	4.4
		주점업	248	93.7	1.1	3.2	1.8	0.1	
		비알콜 음료점업	376	73.7	4.2	12.5	4.6	5.0	
		운영 형태	프랜차이즈	681	67.8	7.0	14.0	6.1	5.1
			비프랜차이즈	1,750	82.9	5.7	7.5	1.9	1.9
		지역	서울권	560	80.0	3.7	12.2	2.3	1.8
			수도권	677	83.7	4.2	5.8	2.1	4.1
충청권	381		83.9	7.2	2.8	4.5	1.6		
호남권	192		87.8	5.2	4.4	1.2	1.4		
경남권	400		75.2	5.7	14.7	3.3	1.1		
경북권	221		61.8	14.4	15.7	3.4	4.7		
매출 액	5천만 원 미만	301	72.5	6.3	15.8	3.0	2.3		
	5천만 원~1억 원 미만	470	80.9	6.1	8.3	1.7	3.1		
	1억 원~5억 원 미만	1,423	81.1	6.0	7.9	3.1	1.8		
	5억 원 이상	237	77.1	5.2	5.9	2.3	9.5		

- 프랜차이즈 외식업체의 배달대행 미사용 이유를 살펴보면, 배달방식을 취급하지 않아서가 67.8%로 가장 높고, 다음으로 비용이 부담되어서(14.0%) 등의 순임.
- 일반음식점과 일반음식점 외 외식업체 모두 배달방식을 취급하지 않아서(각 73.7%, 64.6%)의 비중이 높게 나타남. 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업과 치킨전문점의 경우 직접 배달을 원해서(각 23.8%, 30.8%)의 비중이 비교적 높음.
- 지역별로 모든 지역에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 가장 높고, 매출액 규모별도 모든 규모에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 가장 높음.

〈표 2-37-2〉 사업장 특성별 배달대행 미사용 이유(프랜차이즈)

(Base: 배달대행 미사용 업체, 단위: 개, %)

구분		사례수	배달방식을 취급하지 않아서	직접 배달을 원해서	비용이 부담되어서	신뢰할 수 없어서	기타		
전체		681	67.8	7.0	14.0	6.1	5.1		
업종	일반음식점	소계	212	73.7	5.0	10.4	6.2	4.8	
		한식	136	74.1	5.5	8.7	7.2	4.6	
		중식	15	48.3	19.4	21.6	0.0	10.8	
		일식	16	78.5	0.0	14.4	0.0	7.2	
		서양식	25	75.7	0.0	13.0	6.4	4.9	
		기타 외국식	20	76.2	0.0	23.8	0.0	0.0	
	일반음식점 외	기타음식점업	소계	469	64.6	8.1	16.0	6.1	5.2
			기관 구내식당업	40	81.9	0.0	0.0	0.0	18.1
			출장·이동 음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			제과점	45	69.2	2.2	15.6	0.0	13.1
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	43	42.1	23.8	22.1	2.0	10.0
			치킨전문점	56	25.2	30.8	17.3	18.5	8.2
			김밥 및 기타 간이 음식점업	58	47.8	12.8	26.9	9.0	3.5
			간이 음식 포장판매 전문점	18	64.7	7.0	21.3	7.0	0.0
			주점업	61	86.9	2.7	6.9	2.8	0.6
			비알콜 음료점업	148	70.5	0.7	19.7	5.8	3.2
			지역	서울권	231	73.6	4.8	15.0	4.5
수도권	195	72.2		5.2	9.9	4.5	8.2		
충청권	88	61.4		9.8	5.5	16.2	7.1		
호남권	35	73.1		13.3	13.7	0.0	0.0		
경남권	91	66.3		4.1	23.9	1.7	3.9		
경북권	41	41.4		16.6	26.9	10.5	4.6		
매출액	5천만 원 미만	22	46.2	0.0	51.6	2.2	0.0		
	5천만 원~1억 원 미만	86	67.4	9.4	19.5	1.4	2.3		
	1억 원~5억 원 미만	450	69.6	7.3	11.2	7.8	4.1		
	5억 원 이상	123	65.2	5.1	10.6	3.1	15.9		

- 비프랜차이즈 외식업체의 배달대행 미사용 이유를 살펴보면, 배달방식을 취급하지 않아서가 82.9%로 가장 높고, 다음으로 비용이 부담되어서(7.5%) 등의 순임.
- 일반음식점과 일반음식점 외 외식업체 모두 배달방식을 취급하지 않아서(각 82.0%, 84.1)의 비중이 높게 나타남. 출장·이동 음식점업과 치킨전문점의 경우 직접 배달을 원해서(각 47.0%, 32.5%)의 비중이 비교적 높음.
- 지역별로 모든 지역에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 가장 높고, 매출액 규모별도 모든 규모에서 배달방식을 취급하지 않아서의 비중이 가장 높음.

〈표 2-37-3〉 사업장 특성별 배달대행 미사용 이유(비프랜차이즈)

(Base: 배달대행 미사용 업체, 단위: 개, %)

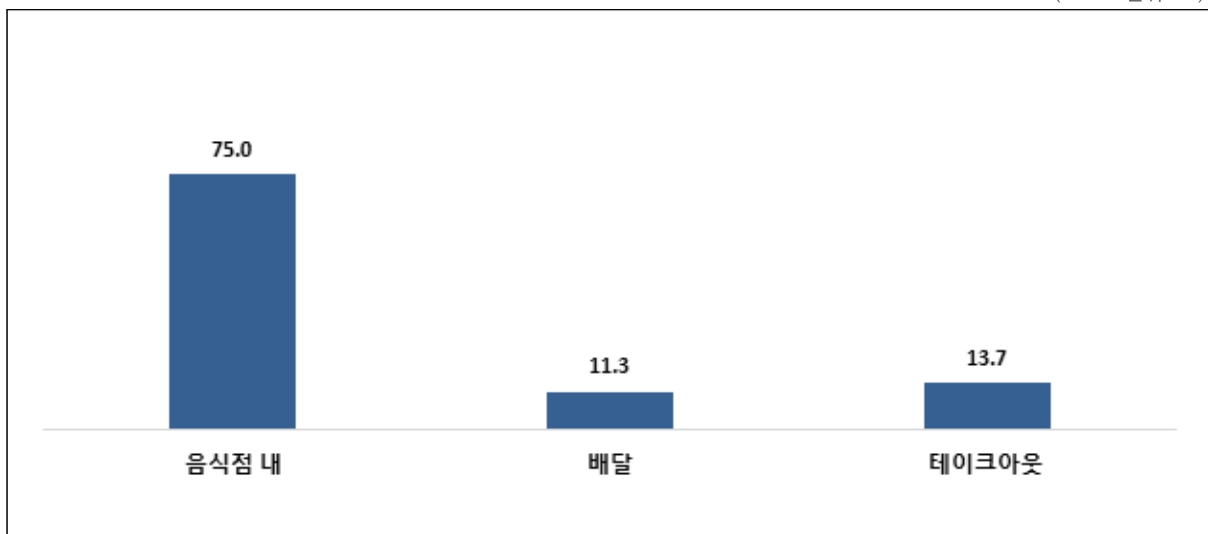
구분		사례수	배달방식을 취급하지 않아서	직접 배달을 원해서	비용이 부담되어서	신뢰할 수 없어서	기타	
전체		1,750	82.9	5.7	7.5	1.9	1.9	
업종	일반음식점	1,014	82.0	6.8	8.1	1.5	1.6	
	한식	812	84.7	5.1	7.3	1.5	1.4	
	중식	98	44.1	33.6	16.8	0.8	4.7	
	일식	47	82.5	2.3	11.4	1.3	2.6	
	서양식	41	87.4	3.2	9.1	0.2	0.0	
	기타 외국식	16	71.6	0.0	26.2	2.2	0.0	
	일반음식점 외	736	84.1	4.3	6.7	2.5	2.4	
	기관 구내식당업	47	93.6	1.8	1.6	0.0	3.1	
	출장·이동 음식점업	12	53.0	47.0	0.0	0.0	0.0	
	기타 음식점업	61	74.2	9.2	13.9	0.9	1.8	
	제과점	61	74.2	9.2	13.9	0.9	1.8	
	피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	13	76.0	0.0	24.0	0.0	0.0	
	치킨전문점	21	41.3	32.5	9.2	12.4	4.6	
	김밥 및 기타 간이 음식점업	132	71.6	7.7	15.3	1.5	3.9	
	간이 음식 포장판매 전문점	35	70.5	12.3	4.6	6.3	6.3	
	주점업	187	95.1	0.8	2.5	1.6	0.0	
	비알콜 음료점업	228	75.2	5.9	9.1	4.1	5.8	
	지역	서울권	329	82.9	3.3	10.9	1.3	1.6
		수도권	482	86.9	4.0	4.7	1.5	3.0
충청권		293	89.9	6.5	2.1	1.4	0.2	
호남권		157	90.2	4.0	2.9	1.4	1.6	
경남권		309	77.0	6.0	12.8	3.6	0.5	
경북권		180	65.6	14.0	13.6	2.1	4.8	
매출액		5천만 원 미만	279	74.5	6.8	13.2	3.1	2.5
5천만 원~1억 원 미만	384	83.1	5.5	6.4	1.8	3.2		
1억 원~5억 원 미만	973	85.0	5.6	6.8	1.6	1.0		
5억 원 이상	114	85.5	5.2	2.6	1.7	4.9		

## 24) 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중

- 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중을 살펴보면, 음식점 내 비중은 75.0%, 테이크아웃은 13.7%, 배달은 11.3%로 나타남.
- 일반음식점의 경우 음식점 내 매출액 비중은 85.4%, 배달은 9.3%, 테이크아웃은 5.3%로 나타남.
  - 세부업종별로 음식점 내 매출액 비중이 가장 높은 업종은 기타 외국식(89.1%)이며, 배달 비중이 가장 높은 업종은 중식(41.3%), 테이크아웃 비중이 가장 높은 업종은 일식(8.3%)과 서양식(7.5%)으로 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 경우 음식점 내 매출액 비중은 63.7%, 배달은 13.4%, 테이크아웃은 22.8%로 일반음식점에 비해 배달과 테이크아웃 매출액의 비중이 높게 나타남.
  - 세부업종별로 음식점 내 매출액 비중이 가장 높은 업종은 기관 구내식당업(99.5%)과 주점업(92.3%)이며, 배달 비중이 가장 높은 업종은 출장·이동음식점업(66.7%)과 치킨전문점(60.4%), 테이크아웃 비중이 가장 높은 업종은 제과점(71.5%)으로 나타남.

〈그림 2-38〉 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중 분포

(Base: 단위: %)



○ 5억 원 이상 업체의 음식점 내 매출액 비중이 79.6%로 여타 규모의 외식업체들에 비해 높고, 테이크아웃 비중은 10.3%로 상대적으로 낮음.

〈표 2-38-1〉 사업장 특성별 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중 분포(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	음식점 내	배달	테이크아웃		
전체		3,008	75.0	11.3	13.7		
업종	일반 음식점	소계	1,436	85.4	9.3	5.3	
		한식	1,064	88.4	6.4	5.2	
		중식	146	55.4	41.3	3.2	
		일식	93	76.5	15.3	8.3	
		서양식	90	78.8	13.7	7.5	
		기타 외국식	43	89.1	5.0	5.9	
	일반 음식점 외	소계	1,572	63.7	13.4	22.8	
		기관 구내식당업	87	99.5	0.5	0.0	
		출장·이동음식점업	13	33.3	66.7	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	22.2	6.3	71.5
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	21.5	40.4	38.1
			치킨전문점	204	25.6	60.4	14.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	58.6	10.7	30.7
			간이 음식 포장판매 전문점	67	25.2	21.2	53.6
			주점업	263	92.3	3.8	4.0
		비알콜 음료점업	411	60.4	4.2	35.3	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	56.8	21.6	21.6
			비프랜차이즈	1,945	81.7	7.4	10.8
		지역	서울권	685	72.9	7.8	19.3
수도권	812		74.5	11.4	14.1		
충청권	459		77.1	10.6	12.3		
호남권	266		76.4	14.6	9.0		
경남권	505		75.0	11.9	13.2		
경북권	281		75.9	14.0	10.1		
매출 액	5천만 원 미만	321	76.6	7.7	15.7		
	5천만 원~1억 원 미만	559	73.9	10.5	15.5		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	74.6	12.3	13.1		
	5억 원 이상	301	79.6	10.1	10.3		

- 프랜차이즈 외식업체는 음식점 내 매출액 비중은 56.8%, 배달은 21.6%, 테이크아웃은 21.6%로 나타나 배달과 테이크아웃의 매출액 비중이 높은 편임. 프랜차이즈 일반음식점 중에서 음식점 내 매출액 비중이 가장 높은 업종은 기타 외국식(86.2%)이며, 배달 비중이 가장 높은 업종은 중식(26.3%), 테이크아웃 비중이 가장 높은 업종은 한식(9.2%)으로 나타남.
- 프랜차이즈 일반음식점 외 외식업체 중에서 배달 매출액 비중이 가장 높은 업종은 치킨전문점(64.7%)과 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(44.7%)이고, 테이크아웃 비중이 가장 높은 업종은 제과점(71.6%)으로 나타남. 지역별로는 호남권의 배달 매출액 비중이 32.4%로 타 지역에 비해서 높음.

〈표 2-38-2〉 사업장 특성별 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	음식점 내	배달	테이크아웃		
전체		1,063	56.8	21.6	21.6		
업종	일반 음식점	소계	293	78.7	12.7	8.6	
		한식	180	79.5	11.3	9.2	
		중식	21	69.6	26.3	4.0	
		일식	28	68.8	23.8	7.4	
		서양식	38	79.5	13.1	7.3	
		기타 외국식	26	86.2	8.0	5.9	
		소계	770	46.1	26.0	27.9	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	40	100.0	0.0	0.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	19.4	9.0	71.6
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	20.1	44.7	35.2
			치킨전문점	167	23.1	64.7	12.2
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	52.6	18.0	29.4
			간이 음식 포장판매 전문점	28	22.7	26.8	50.5
			주점업	71	88.4	6.8	4.8
	비알콜 음료점업	170	50.3	3.6	46.0		
	지역	서울권	319	59.8	12.2	28.0	
		수도권	295	57.0	22.9	20.0	
		충청권	133	61.7	21.6	16.7	
호남권		79	47.5	32.4	20.1		
경남권		157	52.9	26.8	20.3		
경북권		80	54.0	26.7	19.3		
매출 액		5천만 원 미만	29	43.5	19.1	37.5	
	5천만 원~1억 원 미만	135	49.2	24.8	25.9		
	1억 원~5억 원 미만	723	57.1	22.0	20.8		
	5억 원 이상	176	68.0	16.0	16.1		

- 비프랜차이즈 외식업체는 음식점 내 매출액 비중은 81.7%, 배달은 7.4%, 테이크아웃은 10.8%로 나타남. 비프랜차이즈 일반음식점 중에서 음식점 내 매출액 비중이 가장 높은 업종은 기타 외국식(93.6%)과 한식(90.0%)이며, 배달 비중이 가장 높은 업종은 중식(43.1%), 테이크아웃 비중이 가장 높은 업종은 일식(8.6%)으로 나타남.
- 비프랜차이즈 일반음식점 외 외식업체 중에서 배달 매출액 비중이 가장 높은 업종은 출장·이동 음식점(66.7%)과 치킨전문점(42.2%)이고, 테이크아웃 비중이 가장 높은 업종은 제과점(71.4%)으로 나타남. 매출액이 5억 원 이상인 업체의 음식점 내 매출액 비중은 90.7%로 여타 규모의 외식업체들에 비해 높고, 테이크아웃 비중은 4.8%로 상대적으로 낮음.

〈표 2-38-3〉 사업장 특성별 총 매출액 대비 판매유형별 매출액 비중 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	음식점 내	배달	테이크아웃		
전체		1,945	81.7	7.4	10.8		
업종	일반 음식점	소계	1,143	86.8	8.6	4.6	
		한식	884	90.0	5.5	4.5	
		중식	125	53.7	43.1	3.1	
		일식	65	79.8	11.5	8.6	
		서양식	52	78.3	14.0	7.7	
		기타 외국식	17	93.6	0.5	5.9	
	일반 음식점 외	소계	802	74.4	5.8	19.8	
		기관 구내식당업	47	99.1	0.9	0.0	
		출장·이동음식점업	13	33.3	66.7	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	67	24.5	4.1	71.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	28.9	18.0	53.0
			치킨전문점	37	36.1	42.2	21.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	62.3	6.2	31.6
			간이 음식 포장판매 전문점	39	26.9	17.6	55.6
		주점업	192	93.1	3.1	3.8	
		비알콜 음료점업	241	65.6	4.6	29.9	
		지역	서울권	366	80.4	5.2	14.3
수도권	517		81.1	7.0	11.8		
충청권	326		82.3	6.9	10.8		
호남권	187		84.1	9.9	6.0		
경남권	348		81.7	7.3	11.0		
경북권	201		82.2	10.4	7.4		
매출액	5천만 원 미만	292	79.4	6.7	13.9		
	5천만 원~1억 원 미만	424	79.4	7.4	13.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	82.6	7.9	9.5		
	5억 원 이상	125	90.7	4.5	4.8		

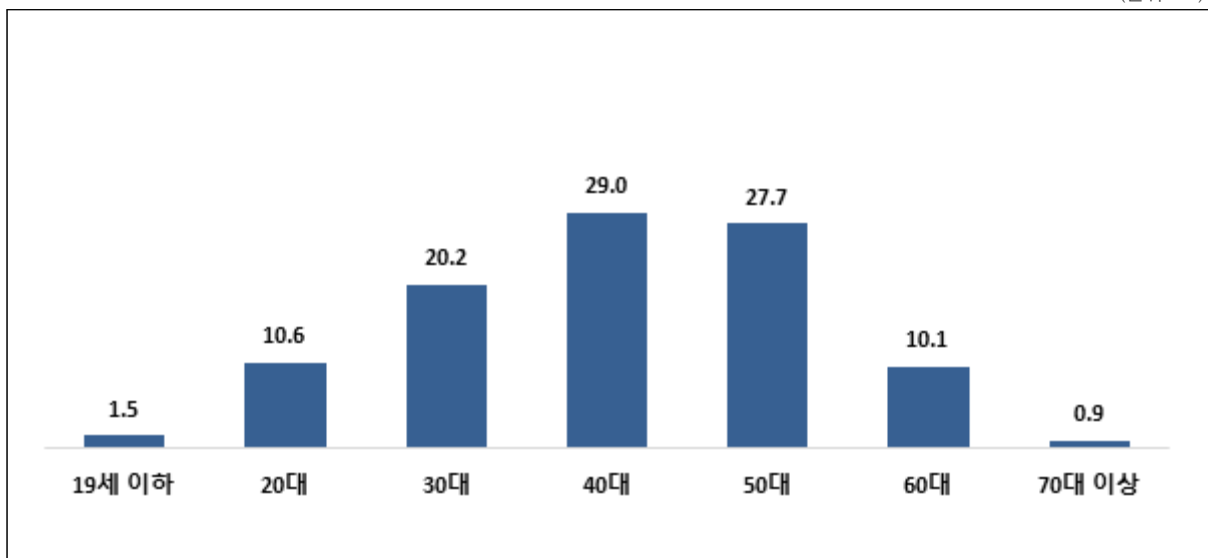


## 25) 주요 고객 연령

- 외식업체의 주요 고객 연령은 40대(29.0%)이며, 다음으로는 50대(27.7%), 30대(20.2%), 20대(10.6%), 60대(10.1%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점 외식업체의 고객 연령 분포는 50대(34.8%), 40대(32.5%), 30대(13.7%), 60대(12.5%), 20대(4.9%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로는 한식은 50대(38.1%)와 60대(14.1%), 중식(40.7%)은 40대, 기타 외국식(40.4%)은 30대 고객 비중이 높음.
- 일반음식점 외 외식업체의 고객 연령 분포는 30대(27.3%), 40대(25.2%), 50대(19.8%) 등의 순서로 나타남.
  - 세부업종별로는 기관 구내식당업은 40대(39.4%), 주점업은 50대(35.7%)와 60대(13.3%), 비알콜 음료점업은 30대(36.6%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업은 20대(38.2%)의 비중이 상대적으로 높게 나타남.

〈그림 2-39〉 주요 고객 연령 분포

(단위: %)



주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

- 지역별로는 서울권(29.8%)은 30대 고객의 비중이 가장 높게 나타나며. 수도권, 충청권은 40대, 그 외 지역은 50대 고객 비중이 가장 높음.
- 매출액 규모가 상대적으로 작은 1억 원 미만 업체의 경우 50대 비중이 높은 반면, 매출액이 1억 원 이상인 업체는 40대 비중이 높은 경향이 나타남.

〈표 2-39-1〉 사업장 특성별 주요 고객 연령대 분포(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	20대 미만	20대	30대	40대	50대	60대	70대		
전체		3,008	1.5	10.6	20.2	29.0	27.7	10.1	0.9		
업종	일반 음식점	소계	1,436	0.6	4.9	13.7	32.5	34.8	12.5	0.9	
		한식	1,064	0.4	3.6	10.5	32.3	38.1	14.1	1.0	
		중식	146	0.5	4.8	27.3	40.7	21.4	4.6	0.6	
		일식	93	2.6	15.9	33.4	29.8	16.0	2.3	0.0	
		서양식	90	2.1	20.5	38.0	27.5	8.8	3.0	0.0	
		기타 외국식	43	1.9	29.0	40.4	17.8	9.0	1.9	0.0	
	일반 음식점 외	소계	1,572	2.6	16.8	27.3	25.2	19.8	7.4	0.9	
		기관 구내식당업	87	0.5	5.3	19.3	39.4	29.6	6.0	0.0	
		출장·이동음식점업	13	0.0	20.7	15.5	23.3	34.5	6.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	2.3	16.8	34.5	30.3	12.3	2.8	0.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	13.1	38.2	36.5	10.2	1.7	0.3	0.0
			치킨전문점	204	1.6	16.2	34.7	32.6	13.0	1.7	0.2
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	7.1	22.4	31.0	23.3	12.4	3.1	0.7
		간이 음식 포장판매 전문점	67	5.4	19.0	24.1	19.6	20.3	11.6	0.0	
	주점업	263	0.0	6.2	15.4	29.1	35.7	13.3	0.2		
비알콜 음료점업	411	2.2	25.6	36.6	18.3	8.3	6.3	2.7			
운영 형태	프랜차이즈	1,063	3.9	20.0	31.0	26.1	15.5	3.5	0.0		
	비프랜차이즈	1,945	0.7	7.1	16.2	30.1	32.2	12.5	1.2		
지역	서울권	685	0.8	16.6	29.8	28.8	18.7	5.1	0.2		
	수도권	812	1.5	9.2	19.8	33.0	29.3	7.0	0.3		
	충청권	459	1.5	12.3	22.2	30.3	26.4	7.3	0.0		
	호남권	266	1.2	7.2	15.7	25.8	30.1	17.2	2.8		
	경남권	505	1.6	9.2	15.1	24.9	30.9	17.2	1.0		
	경북권	281	3.3	6.9	13.9	25.6	33.2	13.6	3.5		
매출 액	5천만 원 미만	321	1.8	5.7	10.3	20.5	31.6	23.9	6.2		
	5천만 원~1억 원 미만	559	2.0	11.0	19.4	25.9	28.8	12.3	0.6		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	1.3	11.3	21.8	31.6	26.9	7.1	0.1		
	5억 원 이상	301	1.6	12.1	25.7	30.3	24.1	6.1	0.1		

주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

- 프랜차이즈 외식업체의 고객 연령 분포는 30대(31.0%), 40대(26.1%), 20대(20.0%), 50대(15.5%) 등의 순서로 나타남.
- 프랜차이즈 일반음식점의 고객 연령 분포는 40대(31.5%), 50대(24.6%), 30대(23.5%) 등의 순서로 나타남. 세부업종별로는 중식(43.5%)은 40대, 서양식(43.8%)과 기타 외국식(41.9%)은 30대 고객 비중이 높음.
- 일반음식점 외 업체의 고객 연령은 30대(34.5%), 20대(24.0%), 40대(23.5%) 등의 순서이며, 세부업종별로는 비알콜 음료점(41.3%), 제과점(39.6%), 치킨전문점(35.7%), 김밥 및 기타 간이 음식점(32.9%) 등은 30대 비중이 가장 높게 나타남.

〈표 2-39-2〉 사업장 특성별 주요 고객 연령대 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	20대 미만	20대	30대	40대	50대	60대	70대		
전체		1,063	3.9	20.0	31.0	26.1	15.5	3.5	0.0		
업종	일반 음식점	소계	293	2.2	11.8	23.5	31.5	24.6	6.4	0.0	
		한식	180	1.5	9.1	18.9	32.8	29.8	7.8	0.0	
		중식	21	1.7	4.8	38.4	43.5	11.7	0.0	0.0	
		일식	28	6.2	23.0	34.4	24.6	8.5	3.2	0.0	
		서양식	38	5.8	26.1	43.8	23.9	0.3	0.0	0.0	
		기타 외국식	26	3.1	26.1	41.9	17.5	8.3	3.1	0.0	
	일반 음식점 외	소계	770	4.6	24.0	34.5	23.5	11.1	2.2	0.1	
		기관 구내식당업	40	1.2	6.8	23.7	38.4	27.6	2.3	0.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	0.0	15.8	39.6	30.8	12.9	1.0	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	14.8	38.9	35.1	9.6	1.3	0.3	0.0
			치킨전문점	167	1.7	17.8	35.7	31.9	11.3	1.3	0.3
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	9.9	30.9	32.9	17.5	7.6	1.3	0.0
			간이 음식 포장판매 전문점	28	13.5	29.8	29.3	20.5	6.9	0.0	0.0
			주점업	71	0.0	11.8	26.3	28.3	25.5	8.1	0.0
		비알콜 음료점업	170	3.8	32.5	41.3	17.8	4.2	0.4	0.0	
		지역	서울권	319	1.5	22.2	34.8	28.2	12.2	0.9	0.2
			수도권	295	4.0	17.2	26.9	26.9	19.6	5.5	0.0
충청권	133		4.4	22.2	34.2	25.1	14.1	0.0	0.0		
호남권	79		3.2	19.0	32.5	22.7	14.3	8.3	0.0		
경남권	157		4.3	23.5	31.7	24.3	12.3	4.0	0.0		
경북권	80		9.3	14.4	25.0	25.0	20.7	5.6	0.0		
매출 액	5천만 원 미만	29	9.6	15.0	29.4	20.9	17.2	7.9	0.0		
	5천만 원~1억 원 미만	135	5.9	23.4	29.9	23.0	13.7	4.1	0.0		
	1억 원~5억 원 미만	723	3.3	19.9	30.8	26.7	15.8	3.5	0.1		
	5억 원 이상	176	3.2	18.2	34.0	27.4	15.2	2.0	0.0		

주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

- 비프랜차이즈 외식업체의 고객 연령 분포는 50대(32.2%), 40대(30.1%), 30대(16.2%), 60대(12.5%) 등의 순서로 나타남.
- 비프랜차이즈 일반음식점의 고객 연령 분포는 50대(36.9%), 40대(32.7%), 60대(13.8%) 등의 순서로 나타남. 세부업종별로는 한식은 50대(39.6%), 중식(40.4%)과 일식(32.2%)은 40대 비중이 높음.
- 일반음식점 외 업체의 고객 연령은 40대(26.3%), 50대(25.1%), 30대(22.8%) 등의 순서로 나타남. 세부업종별로는 김밥 및 기타 간이 음식점업(29.9%)과 비알콜 음료점업(34.1%)은 30대 고객 비중이 가장 높고, 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업은 20대 고객 비중(34.5%)이 높음.

〈표 2-39-3〉 사업장 특성별 주요 고객 연령대 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	20대 미만	20대	30대	40대	50대	60대	70대		
전체		1,945	0.7	7.1	16.2	30.1	32.2	12.5	1.2		
업종	일반 음식점	소계	1,143	0.2	3.6	11.8	32.7	36.9	13.8	1.1	
		한식	884	0.2	2.6	9.0	32.2	39.6	15.3	1.2	
		중식	125	0.4	4.8	26.0	40.4	22.6	5.2	0.7	
		일식	65	1.0	12.6	32.9	32.2	19.5	1.9	0.0	
		서양식	52	0.0	17.3	34.7	29.6	13.7	4.7	0.0	
		기타 외국식	17	0.0	33.5	38.1	18.3	10.0	0.0	0.0	
	일반 음식점 외	소계	802	1.4	12.3	22.8	26.3	25.1	10.6	1.5	
		기관 구내식당업	47	0.0	4.2	16.3	40.0	30.9	8.5	0.0	
		출장·이동음식점업	13	0.0	20.7	15.5	23.3	34.5	6.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	67	4.3	17.7	30.1	29.9	11.9	4.4	1.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	4.2	34.5	44.1	13.2	4.0	0.0	0.0
			치킨전문점	37	1.4	9.4	30.4	35.6	20.1	3.2	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	5.5	17.2	29.9	26.8	15.3	4.2	1.2
			간이 음식 포장판매 전문점	39	0.0	11.7	20.6	19.1	29.3	19.3	0.0
		주점업	192	0.0	4.9	12.8	29.3	38.2	14.6	0.3	
		비알콜 음료점업	241	1.3	22.0	34.1	18.6	10.4	9.4	4.2	
		지역	서울권	366	0.4	13.2	26.8	29.1	22.7	7.6	0.3
			수도권	517	0.6	6.2	17.1	35.3	32.9	7.5	0.4
			충청권	326	0.6	9.0	18.1	32.0	30.6	9.7	0.0
호남권	187		0.6	4.0	11.1	26.7	34.4	19.6	3.6		
경남권	348		0.8	5.0	10.1	25.1	36.5	21.2	1.3		
경북권	201		1.5	4.6	10.5	25.8	37.1	16.1	4.5		
매출 액	5천만 원 미만	292	1.1	4.8	8.6	20.5	32.9	25.3	6.7		
	5천만 원~1억 원 미만	424	1.1	8.2	17.0	26.6	32.1	14.2	0.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	0.5	7.3	17.7	33.8	32.0	8.7	0.1		
	5억 원 이상	125	0.0	6.3	18.0	33.1	32.4	10.0	0.3		

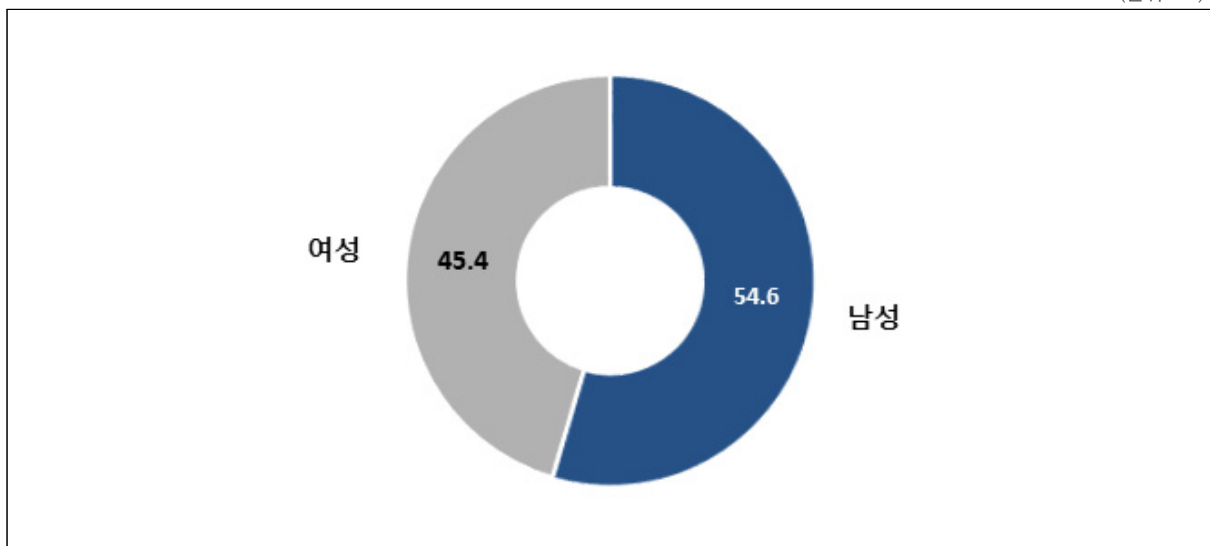
주: 중복응답한 비율을 100%로 환산하여 적용한 비율임.

## 26) 주요 고객 성별

- 외식업체의 주요 고객 성별은 남성(54.6%)이 여성(45.4%)보다 많음.
- 일반음식점 외식업체의 주요 고객 성별은 남성(55.6%), 여성(44.4%)으로 나타남.
  - 세부업종별로는 한식(남성 56.3%)과 일식(남성 54.4%), 중식(남성 54.2%)은 남성 비중이 더 높고, 서양식(여성 55.6%)과 기타 외국식(여성 52.1%)은 여성 비중이 더 높게 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 주요 고객 성별은 남성(53.4%), 여성(46.6%)으로 나타남.
  - 세부업종별로는 주점업(남성 70.9%), 기관 구내식당업(남성 68.2%), 치킨전문점(남성 50.6%)은 남성 고객이 더 많고, 제과점(여성 68.4%)과 간이 음식 포장판매 전문점(여성 62.3%), 출장이동음식점업(여성 58.0%), 비알콜 음료점업(여성 57.7%)은 여성 고객 비중이 더 높음.

〈그림 2-40〉 주요 고객 성별 분포

(단위: %)



〈표 2-40-1〉 사업장 특성별 주요 고객 성별 분포(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	남성	여성		
전체		3,008	54.6	45.4		
업종	일반 음식점	소계	1,436	55.6	44.4	
		한식	1,064	56.3	43.7	
		중식	146	54.2	45.8	
		일식	93	54.4	45.6	
		서양식	90	44.4	55.6	
		기타 외국식	43	47.9	52.1	
		소계	1,572	53.4	46.6	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	68.2	31.8	
		출장·이동음식점업	13	42.0	58.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	31.6	68.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	42.6	57.4
			치킨전문점	204	50.6	49.4
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	42.7	57.3
			간이 음식 포장판매 전문점	67	37.7	62.3
		주점업	263	70.9	29.1	
		비알콜 음료점업	411	42.3	57.7	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	48.4	51.6
	비프랜차이즈		1,945	56.8	43.2	
	지역	서울권	685	50.6	49.4	
수도권		812	55.0	45.0		
충청권		459	53.8	46.2		
호남권		266	50.4	49.6		
경남권		505	59.0	41.0		
경북권		281	58.1	41.9		
매출 액	5천만 원 미만	321	60.6	39.4		
	5천만 원~1억 원 미만	559	53.7	46.3		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	53.7	46.3		
	5억 원 이상	301	54.3	45.7		

- 프랜차이즈 외식업체는 여성 고객 비중(51.6%)이 남성 고객 비중(48.4%)에 비해 큼.
- 프랜차이즈 일반음식점은 남성 고객 비중(52.1%)이 여성 고객 비중(47.9%)에 비해 큼. 세부업종별로는 중식(남성 57.0%), 한식(남성 53.1%), 일식(남성 50.6%)에서 남성 고객 비중이 크게 나타남.
- 일반음식점 외 업체에서는 고객 비중이 남성 46.6%, 여성 53.4%로 나타남. 세부업종별로는 기관 구내식당업(69.7%), 주점업(63.2%)에서 남성 고객 비중이 높고, 제과점(69.1%), 비알콜 음료점업(62.8%) 등에서는 여성 고객 비중이 더 높음.
- 지역별로는 서울권, 수도권, 호남권에서 여성 고객 비중이 더 높은 것으로 나타남.

〈표 2-40-2〉 사업장 특성별 주요 고객 성별 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	남성	여성		
전체		1,063	48.4	51.6		
업종	일반 음식점	소계	293	52.1	47.9	
		한식	180	53.1	46.9	
		중식	21	57.0	43.0	
		일식	28	50.6	49.4	
		서양식	38	42.9	57.1	
		기타 외국식	26	46.9	53.1	
		소계	770	46.6	53.4	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	40	69.7	30.3	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	30.9	69.1
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	43.0	57.0
			치킨전문점	167	50.0	50.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	40.9	59.1
			간이 음식 포장판매 전문점	28	40.2	59.8
			주점업	71	63.2	36.8
		비알콜 음료점업	170	37.2	62.8	
		지역	서울권	319	45.5	54.5
			수도권	295	48.7	51.3
			충청권	133	51.2	48.8
호남권	79		46.0	54.0		
경남권	157		50.2	49.8		
경북권	80		50.2	49.8		
매출 액	5천만 원 미만	29	48.6	51.4		
	5천만 원~1억 원 미만	135	46.0	54.0		
	1억 원~5억 원 미만	723	48.2	51.8		
	5억 원 이상	176	52.4	47.6		

- 비프랜차이즈 외식업체의 고객 성별 분포는 남성(56.8%), 여성(43.2%)으로 나타남.
- 비프랜차이즈 일반음식점은 남성(56.3%), 여성(43.7%)으로 나타남. 세부업종별로는 한식과 일식, 중식은 남성 고객이 더 많고, 서양식과 기타 외국식은 여성 고객이 더 많음.
- 일반음식점 외 업체는 남성(57.6%), 여성(42.4%)으로 나타남. 세부업종별로는 주점업(72.6%), 기관 구내식당업(67.2%), 치킨전문점(53.4%)은 남성의 비중이 높고, 제과점(67.9%)과 간이 음식 포장판매 전문점(63.9%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(59.7%) 등은 여성 고객 비중이 높음.

〈표 2-40-3〉 사업장 특성별 주요 고객 성별 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	남성	여성		
전체		1,945	56.8	43.2		
업종	일반 음식점	소계	1,143	56.3	43.7	
		한식	884	56.9	43.1	
		중식	125	53.9	46.1	
		일식	65	56.0	44.0	
		서양식	52	45.2	54.8	
		기타 외국식	17	49.4	50.6	
	일반 음식점 외	소계	802	57.6	42.4	
		기관 구내식당업	47	67.2	32.8	
		출장·이동음식점업	제과점	67	32.1	67.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	40.3	59.7
		기타 음식점 업	치킨전문점	37	53.4	46.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	43.8	56.2
			간이 음식 포장판매 전문점	39	36.1	63.9
		주점업	192	72.6	27.4	
		비알콜 음료점업	241	44.9	55.1	
		지역	서울권	366	53.6	46.4
			수도권	517	57.4	42.6
			충청권	326	54.7	45.3
호남권	187		51.5	48.5		
경남권	348		61.7	38.3		
경북권	201		60.4	39.6		
매출 액	5천만 원 미만	292	61.7	38.3		
	5천만 원~1억 원 미만	424	55.5	44.5		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	56.2	43.8		
	5억 원 이상	125	56.2	43.8		

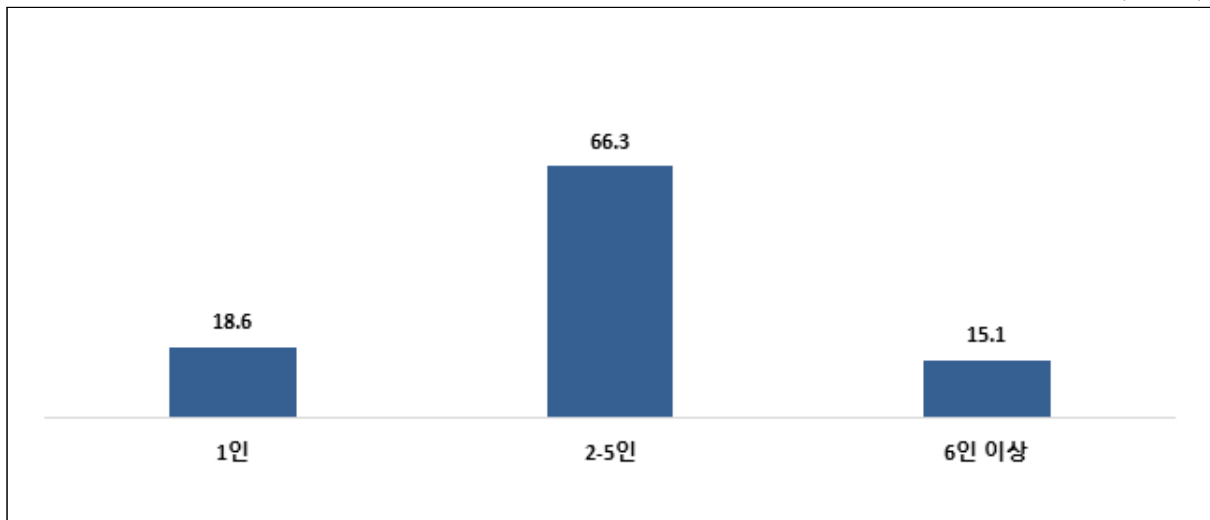


## 27) 주요 유입 고객

- 외식업체의 주요 유입 고객은 1인(18.6%), 2~5인(66.3%), 6인 이상(15.1%)으로 나타남.
- 일반음식점 업체의 주요 유입 고객은 1인(14.3%), 2~5인(68.9%), 6인 이상(16.8%)으로 나타남.
  - 세부업종별로는 중식(17.8%)과 일식(16.0%)의 1인 고객 비중이 높고, 서양식(76.0%)과 기타 외국식(71.2%)은 2~5인 고객 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 업체의 주요 유입 고객은 1인(23.3%), 2~5인(63.4%), 6인 이상(13.3%)으로 나타남.
  - 세부업종별로는 기관 구내식당업(57.3%), 제과점(49.7%)의 1인 고객 비중이 타 업종에 비해 상대적으로 높으며, 주점업(71.5%), 치킨전문점(70.0%), 비알콜 음료점업(64.7%)에서 2~5인 고객 비중이 상대적으로 높음.

〈그림 2-41〉 주요 유입 고객 분포

(단위: %)



- 지역별로는 호남권(21.8%)과 경남권(19.7%)의 1인 고객 비중이 타 지역에 비해 비교적 높음.
- 매출액 규모가 클수록 1인 고객 비중이 작아지는 경향이 나타남. 5천만 원 미만 업체의 1인 고객 비중은 27.7%인데 반해 1억 원 이상 업체의 1인 고객 비중은 16.4%임.

〈표 2-41-1〉 사업장 특성별 주요 유입 고객 분포(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	1인	2~5인	6인 이상		
전체		3,008	18.6	66.3	15.1		
업종	일반 음식점	소계	1,436	14.3	68.9	16.8	
		한식	1,064	14.1	68.6	17.3	
		중식	146	17.8	68.6	13.6	
		일식	93	16.0	70.4	13.6	
		서양식	90	10.8	76.0	13.2	
		기타 외국식	43	12.4	71.2	16.4	
		소계	1,572	23.3	63.4	13.3	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	57.3	24.4	18.3	
		출장·이동음식점업	13	26.8	46.7	26.4	
		기타 음식점 업	제과점	133	49.7	43.0	7.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	28.1	60.3	11.6
			치킨전문점	204	18.1	70.0	11.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	34.2	57.6	8.1
			간이 음식 포장판매 전문점	67	48.3	42.8	8.9
			주점업	263	10.8	71.5	17.7
		비알콜 음료점업	411	23.6	64.7	11.8	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	21.6	65.2	13.2
	비프랜차이즈		1,945	17.5	66.7	15.8	
	지역	서울권	685	19.3	66.8	13.9	
수도권		812	19.2	68.6	12.2		
충청권		459	14.3	66.8	18.9		
호남권		266	21.8	62.9	15.3		
경남권		505	19.7	62.7	17.6		
경북권		281	17.4	67.3	15.3		
매출 액	5천만 원 미만	321	27.7	61.9	10.4		
	5천만 원~1억 원 미만	559	20.3	66.1	13.7		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	16.5	67.3	16.2		
	5억 원 이상	301	16.4	65.1	18.5		

- 프랜차이즈 외식업체의 주요 유입 고객 분포는 1인(21.6%), 2~5인(65.2%), 6인 이상(13.2%)임.
- 프랜차이즈 일반음식점 주요 유입 고객 분포는 1인(15.4%), 2~5인(69.6%), 6인 이상(15.0%)임.
- 일반음식점 외 업체의 주요 유입 고객은 1인(24.6%), 2~5인(63.1%), 6인 이상(12.4%)으로 나타남. 세부업종별로는 기관 구내식당업(64.5%)과 제과점(50.9%)의 1인 고객 비중이 타 업종에 비해 높게 나타남.
- 지역별로 호남권(26.5%)과 수도권(23.5%)은 1인 고객 비중이 비교적 높음.

〈표 2-41-2〉 사업장 특성별 주요 유입 고객 분포(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	1인	2~5인	6인 이상		
전체		1,063	21.6	65.2	13.2		
업종	일반 음식점	소계	293	15.4	69.6	15.0	
		한식	180	15.4	69.7	15.0	
		중식	21	17.6	64.5	17.8	
		일식	28	20.6	66.5	13.0	
		서양식	38	11.8	73.1	15.1	
		기타 외국식	26	13.0	71.1	15.9	
		소계	770	24.6	63.1	12.4	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	40	64.5	15.8	19.8	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	50.9	41.2	8.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	25.8	62.5	11.6
			치킨전문점	167	18.4	69.7	11.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	30.4	59.8	9.8
			간이 음식 포장판매 전문점	28	39.5	50.3	10.2
주점업	71	8.9	73.6	17.5			
비알콜 음료점업	170	22.5	66.4	11.2			
지역	서울권	319	21.9	66.4	11.7		
	수도권	295	23.5	64.9	11.6		
	충청권	133	15.6	67.6	16.7		
	호남권	79	26.5	61.9	11.6		
	경남권	157	21.0	62.5	16.5		
	경북권	80	20.3	66.0	13.7		
	매출 액	5천만 원 미만	29	31.1	59.2	9.7	
5천만 원~1억 원 미만		135	24.1	65.1	10.8		
1억 원~5억 원 미만		723	20.4	66.2	13.5		
5억 원 이상		176	23.0	61.1	15.9		

- 비프랜차이즈 외식업체의 주요 유입 고객 분포는 1인(17.5%), 2~5인(66.7%), 6인 이상(15.8%)임.
- 비프랜차이즈 일반음식점의 주요 유입 고객 분포는 1인(14.1%), 2~5인(68.8%), 6인 이상(17.1%)이며, 세부업종을 살펴보면 중식(17.8%)과 일식(14.0%)의 1인 고객 비중이 타 업종에 비해 높음.
- 일반음식점 외 업체의 주요 유입 고객은 1인(22.5%), 2~5인(63.7%), 6인 이상(13.9%)이며, 세부업종별로는 간이 음식 포장판매 전문점(54.0%)과 기관 구내식당업(52.1%)의 1인 고객 비중이 높음.
- 지역별로 호남권(20.5%)과 경남권(19.3%), 매출액 규모별로 5천만 원 미만 업체(27.4%)의 1인 고객 비중이 비교적 높음.

〈표 2-41-3〉 사업장 특성별 주요 유입 고객 분포(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	1인	2~5인	6인 이상		
전체		1,945	17.5	66.7	15.8		
업종	일반 음식점	소계	1,143	14.1	68.8	17.1	
		한식	884	13.9	68.4	17.7	
		중식	125	17.8	69.1	13.1	
		일식	65	14.0	72.1	13.9	
		서양식	52	10.2	77.7	12.1	
		기타 외국식	17	11.4	71.4	17.2	
		소계	802	22.5	63.7	13.9	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	47	52.1	30.7	17.2	
		출장·이동음식점업	13	26.8	46.7	26.4	
		기타 음식점 업	제과점	67	48.8	44.5	6.7
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	39.8	49.1	11.1
			치킨전문점	37	16.7	71.3	12.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	36.6	56.2	7.1
			간이 음식 포장판매 전문점	39	54.0	38.0	8.1
		주점업	192	11.2	71.1	17.7	
		비알콜 음료점업	241	24.1	63.8	12.1	
		지역	서울권	366	17.7	67.1	15.2
	수도권		517	17.6	70.0	12.5	
	충청권		326	13.8	66.5	19.6	
호남권	187		20.5	63.2	16.3		
경남권	348		19.3	62.7	18.0		
경북권	201		16.6	67.6	15.7		
매출 액	5천만 원 미만	292	27.4	62.2	10.4		
	5천만 원~1억 원 미만	424	19.4	66.3	14.3		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	14.7	67.9	17.4		
	5억 원 이상	125	10.3	68.9	20.9		

## 28) 대표메뉴 및 가격<sup>8)</sup>

- 18개 업종의 대표메뉴와 가격은 다음의 표와 같음.
- 18개 업종의 대표메뉴와 가격을 살펴본 결과, 한식의 경우 대표메뉴로 찌개가 가장 많고, 평균 금액은 7,400원으로 조사됨. 중식의 대표메뉴는 짜장면과 짬뽕, 일식은 초밥과 돈까스로 나타남.

〈표 2-42-1〉 대표메뉴별 평균 금액 - 한식/중식/일식 음식점업

(단위: 원)

1. 한식 음식점업			2. 중식 음식점업			3. 일식 음식점업		
메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액
<b>한식</b>	<b>3,192</b>	<b>11,423</b>	<b>중식 음식점업</b>	<b>438</b>	<b>8,226</b>	<b>일식 음식점업</b>	<b>279</b>	<b>15,707</b>
찌개	235	7,428	짜장면	124	5,517	초밥	41	13,570
구이(돼지고기)	234	11,348	짬뽕	103	6,632	돈까스	26	9,201
국수	140	6,359	탕수육	67	13,899	회	23	26,450
회	140	20,968	중국음식/중식	55	9,496	스페셜/특선	16	29,714
국류	119	7,972	양고기	10	14,200	우동	14	8,120
칼국수	114	6,727				정식	14	19,322
탕(생선)	109	10,377				일본식 요리(타코야끼/오꼬노미야끼 등)	11	7,921
갈비/갈비살	95	17,811				밥/밥류	10	10,038
밥/밥류	85	7,288						
국밥	72	6,701						
탕류(고기류)	72	10,061						
구이(생선)	65	17,787						
정식	58	9,325						
백반	54	7,486						
구이(소고기)	53	25,878						
죽	51	8,722						
생선/해물 요리	44	15,082						
찜(생선류)	41	13,614						
볶음요리	40	11,180						
족발	40	20,865						
전골	37	12,892						
삼계탕/닭백숙	36	14,209						
오리고기 요리	32	13,916						
특수부위/부속고기	31	13,630						
만두	25	5,158						
불고기	25	10,669						
닭고기요리	25	12,718						
부침개/전	24	10,145						
감자탕	23	15,816						
수육	23	13,264						

8) 업체 수가 적은 메뉴를 제외하고, 업종별로 대표적인 메뉴만을 제시함.

○ 서양식의 평균 금액은 약 12,000원으로 나타남. 대표메뉴는 돈까스이며, 평균 금액이 약 8,500원으로 전체 평균 금액보다 작게 조사됨. 기타 외국식의 경우 평균 금액은 약 10,000원이며, 가장 많은 메뉴는 동남아 음식/외국 음식임.

〈표 2-42-2〉 대표메뉴별 평균 금액 - 서양식/기타 외국식 음식점

(단위: 원)

4. 서양식 음식점업			5. 기타 외국식 음식점업		
메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액
<b>서양식 음식점업</b>	<b>270</b>	<b>12,246</b>	<b>기타 외국식 음식점업</b>	<b>129</b>	<b>9,985</b>
돈까스	73	8,472	동남아 음식/외국 음식	35	9,859
스파게티	38	12,575	쌀국수	30	8,275
동남아 음식/외국 음식	30	15,807			
스테이크	25	18,486			

○ 기관 구내식당업의 평균 금액은 약 5,700원이며, 가장 많은 메뉴는 백반으로 나타남. 출장·이동음식점업의 평균 금액은 약 13,600원으로 나타남. 가장 많은 메뉴는 뷔페이며, 평균 금액은 약 18,200원임.

〈표 2-42-3〉 대표메뉴별 평균 금액 - 기관 구내식당업/출장 및 이동 음식 서비스업

(단위: 원)

6. 기관 구내식당업			7. 출장 및 이동 음식 서비스업		
메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액
<b>기관 구내식당업</b>	<b>261</b>	<b>5,692</b>	<b>출장·이동음식점업</b>	<b>39</b>	<b>13,611</b>
백반	30	4,749	뷔페	7	18,217
정식	25	4,569	도시락	4	6,785
찌개	18	7,300	불고기	3	7,823
한식/한정식	13	4,968	한식/한정식	3	26,322

○ 제과점의 평균 금액은 약 4,500원으로 나타남. 대표메뉴는 빵이며, 평균 가격이 약 3,200원임. 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점의 평균 금액은 약 9,400원으로 나타남. 가장 많은 메뉴는 피자이며, 평균 가격은 약 13,900원으로 조사됨. 치킨전문점 평균 금액은 약 14,300원으로 조사됨.

〈표 2-42-4〉 대표메뉴별 평균 금액 - 제과점업/피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업/치킨전문점

(단위: 원)

8. 제과점			9. 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업			10. 치킨전문점		
메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액
<b>제과</b>	<b>399</b>	<b>4,503</b>	<b>피자·햄버거·샌드위치 및 유사음식점업</b>	<b>459</b>	<b>9,394</b>	<b>치킨전문점</b>	<b>612</b>	<b>14,325</b>
빵	170	3,196	피자	162	13,871	치킨	431	14,614
디저트	67	3,413	햄버거	70	5,346	닭강정	10	5,745
케익	31	15,767	토스트	31	3,277			
커피	23	3,233	세트	19	10,858			

- 김밥 및 기타 간이 음식점의 평균 금액은 약 4,100원으로 나타남. 가장 많은 메뉴는 김밥이며, 평균 가격이 약 2,800원으로 나타남.
- 간이 음식 포장판매 전문점의 평균 금액은 약 13,000원이며, 가장 많은 메뉴는 부침개/전으로 나타남.

〈표 2-42-5〉 대표메뉴별 평균 금액 - 김밥 및 기타 간이 음식점/간이 음식 포장판매 전문점

(단위: 원)

11. 김밥 및 기타 간이 음식점			12. 간이 음식 포장판매 전문점		
메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액
<b>김밥 및 기타 간이 음식점</b>	<b>723</b>	<b>4,073</b>	<b>간이 음식 포장판매 전문점</b>	<b>201</b>	<b>13,190</b>
김밥	146	2,844	부침개/전	18	46,411
떡볶이	81	4,048	핫도그	15	1,631
분식	60	4,154	디저트	14	4,898
찌개	33	6,342			
밥/밥류	28	5,600			
튀김	26	2,753			
아이스크림	24	4,806			
돈까스	21	6,798			
순대	21	3,094			
국수	20	4,451			
만두	14	3,937			
어묵/핫바	14	1,621			

- 일반 유흥 주점업의 평균 금액은 약 13,500원으로 나타남. 가장 많은 메뉴는 과일이며, 평균 가격이 약 15,400원으로 조사됨.
- 무도 유흥 주점업의 평균 금액은 약 15,300원으로 나타남. 가장 많은 메뉴는 과일이며, 평균 가격이 약 18,400원으로 조사됨.

〈표 2-42-6〉 대표메뉴별 평균 금액 - 일반 유흥 주점업/무도 유흥 주점업

(단위: 원)

13. 일반 유흥 주점업			14. 무도 유흥 주점업		
메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액
<b>일반유흥주점업</b>	<b>57</b>	<b>13,502</b>	<b>무도유흥주점업</b>	<b>54</b>	<b>15,261</b>
과일	13	15,357	과일	13	18,437
마른안주/안주	12	10,776	마른안주/안주	10	16,743

○ 생맥주 전문점의 평균 금액은 약 11,600원이며, 평균 술 가격은 약 9,000원으로 나타남. 기타 주점업의 평균 금액은 약 12,700원이며, 평균 술 가격은 약 11,700원으로 조사됨.

〈표 2-42-7〉 대표메뉴별 평균 금액 - 생맥주 전문점/기타 주점업

(단위: 원)

15. 생맥주 전문점			16. 기타 주점업		
메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액
<b>생맥주 전문점</b>	<b>171</b>	<b>11,618</b>	<b>기타 주점업</b>	<b>507</b>	<b>12,695</b>
술	34	8,973	마른안주/안주	40	11,587
마른안주/안주	24	12,179	치킨	37	14,100
치킨	16	15,531	술	36	11,697
과일	13	14,631	골뱅이	28	13,445
오징어/오징어요리	10	12,391	과일	26	15,856
			부침개/전	23	10,705
			닭발구이/볶음	18	14,043
			어묵탕	18	12,001
			두부김치	17	12,840
			오징어/오징어요리	15	14,313
			생선/해물 요리	15	13,186
			회	14	21,107
			찌개	13	9,113
			특수부위/부속고기	13	11,117
			볶음요리	11	13,701

○ 커피전문점의 평균 금액은 약 4,100원이며, 대표메뉴인 커피의 평균 금액은 약 3,700원임. 기타 비알콜 음료점업의 대표메뉴는 커피이며, 평균 금액은 약 3,200원으로 조사됨.

〈표 2-42-8〉 대표메뉴별 평균 금액 - 커피전문점/기타 비알콜 음료점업

(단위: 원)

17. 커피전문점			18. 기타 비알콜 음료점업		
메뉴	업체 수	평균 금액	메뉴	업체 수	평균 금액
<b>커피 전문점</b>	<b>882</b>	<b>4,120</b>	<b>기타 비알콜음료점업</b>	<b>351</b>	<b>3,864</b>
커피	582	3,739	커피	143	3,192
음료	112	4,546	차류(녹차/대추차/허브티 등)	71	3,903
차류(녹차/대추차/허브티 등)	30	4,614	음료	43	3,977
디저트	30	4,887	디저트	16	6,035
타스무디/스무디/슬러시	20	4,817			

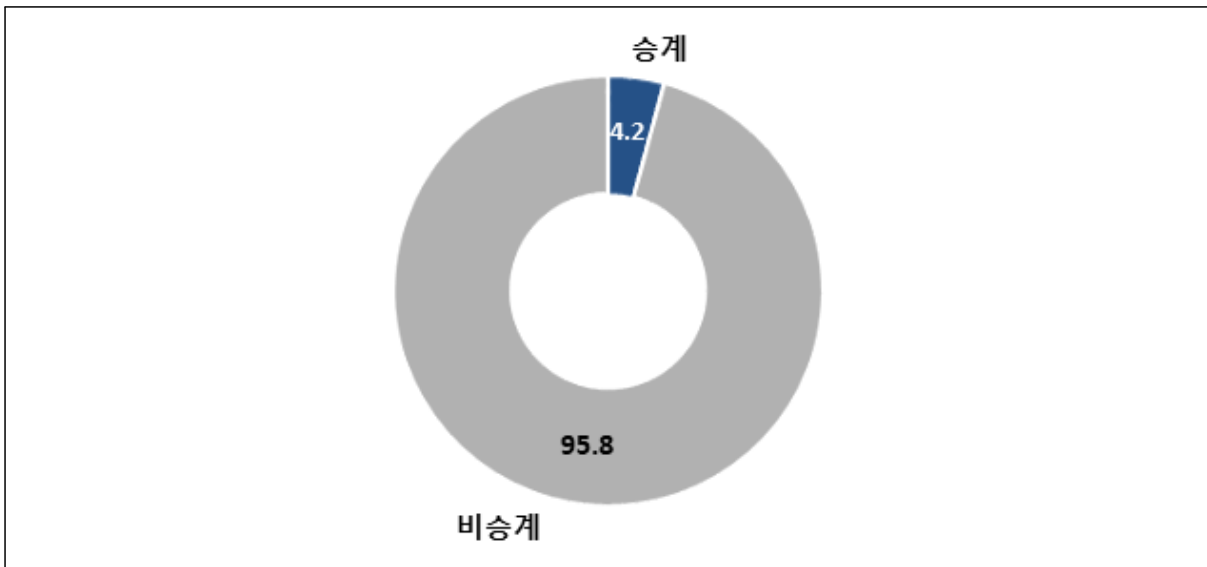


## 29) 가업승계 여부

- 사업주가 가업을 승계한 업체는 4.2%이고, 승계하지 않은 업체는 95.8%로 나타남.
- 일반음식점 외식업체의 가업승계 비중은 6.2%로 나타남.
  - 세부업종별로는 중식(9.4%)의 가업승계 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 외식업체의 가업승계 비중은 2.0%로 나타남.
  - 세부업종별로는 간이 음식 포장판매업(10.1%)의 가업승계 비중이 높음.

〈그림 2-42〉 가업승계 여부 분포

(단위: %)



- 지역별로는 경북권(7.1%)과 서울권(6.9%)의 가업승계 비중이 비교적 높음.
- 매출액 규모별로는 5억 원 이상 업체의 가업 승계비중이 약 12.3%로 비교적 높게 나타남.

〈표 2-43-1〉 사업장 특성별 가업승계 여부(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	승계	비승계		
전체		3,008	4.2	95.8		
업종	일반 음식점	소계	1,436	6.2	93.8	
		한식	1,064	6.4	93.6	
		중식	146	9.4	90.6	
		일식	93	1.3	98.7	
		서양식	90	2.4	97.6	
		기타 외국식	43	2.1	97.9	
		소계	1,572	2.0	98.0	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	2.3	97.7	
		출장·이동음식점업	13	0.0	100.0	
		기타 음식점 업	제과점	133	3.7	96.3
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	4.3	95.7
			치킨전문점	204	2.0	98.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	3.4	96.6
			간이 음식 포장판매 전문점	67	10.1	89.9
			주점업	263	0.8	99.2
		비알콜 음료점업	411	1.5	98.5	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	2.6	97.4
	비프랜차이즈		1,945	4.8	95.2	
	지역	서울권	685	6.9	93.1	
수도권		812	2.4	97.6		
충청권		459	3.8	96.2		
호남권		266	2.9	97.1		
경남권		505	3.5	96.5		
경북권		281	7.1	92.9		
매출액	5천만 원 미만	321	1.2	98.8		
	5천만 원~1억 원 미만	559	3.2	96.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	4.3	95.7		
	5억 원 이상	301	12.3	87.7		

- 프랜차이즈 외식업체의 가업승계 비중은 2.6%로 나타남.
- 프랜차이즈 일반음식점의 가업승계 비중은 5.3%이며, 일반음식점 외 업체의 가업승계 비중은 1.2%로 나타남.
- 지역별로는 경북권(4.4%)의 가업승계 비중이 타 지역에 비해 높음.

〈표 2-43-2〉 사업장 특성별 가업승계 여부(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

		구분	사례수	승계	비승계	
		전체	1,063	2.6	97.4	
업종	일반 음식점	소계	293	5.3	94.7	
		한식	180	6.0	94.0	
		중식	21	10.7	89.3	
		일식	28	0.0	100.0	
		서양식	38	3.2	96.8	
		기타 외국식	26	0.0	100.0	
	일반 음식점 외	소계	770	1.2	98.8	
		기관 구내식당업	40	0.0	100.0	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	3.3	96.7
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	2.7	97.3
			치킨전문점	167	0.6	99.4
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	3.4	96.6
			간이 음식 포장판매 전문점	28	4.2	95.8
		주점업	71	0.0	100.0	
		비알콜 음료점업	170	0.0	100.0	
	지역	서울권	319	3.8	96.2	
		수도권	295	1.7	98.3	
		충청권	133	1.6	98.4	
호남권		79	0.8	99.2		
경남권		157	2.9	97.1		
경북권		80	4.4	95.6		
매출 액	5천만 원 미만	29	0.0	100.0		
	5천만 원~1억 원 미만	135	0.5	99.5		
	1억 원~5억 원 미만	723	2.7	97.3		
	5억 원 이상	176	5.1	94.9		

- 비프랜차이즈 외식업체의 가업승계 비중은 4.8%로 나타남.
- 비프랜차이즈 일반음식점의 가업승계 비중은 6.4%로 나타남. 세부업종별로는 중식(9.2%)의 가업승계 비중이 비교적 높음. 일반음식점 외 업체의 가업승계 비중은 2.5%로 나타남. 세부업종별로는 간이 음식 포장판매업(13.9%)의 가업승계 비중이 비교적 높음.
- 지역별로는 서울권(8.7%)과 경북권(7.9%), 매출액 규모별로는 5억 원 이상(19.2%) 업체의 가업승계 비중이 비교적 높음.

〈표 2-43-3〉 사업장 특성별 가업승계 여부(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

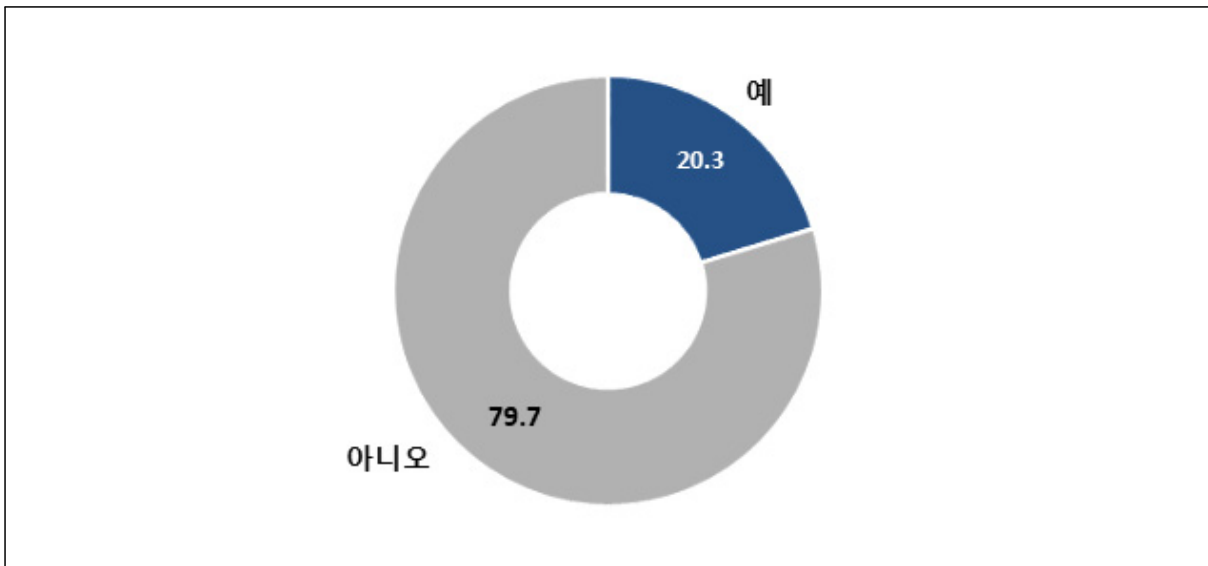
구분		사례수	승계	비승계		
전체		1,945	4.8	95.2		
업종	일반 음식점	소계	1,143	6.4	93.6	
		한식	884	6.5	93.5	
		중식	125	9.2	90.8	
		일식	65	1.9	98.1	
		서양식	52	1.9	98.1	
		기타 외국식	17	5.3	94.7	
		소계	802	2.5	97.5	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	47	3.9	96.1	
		출장·이동음식점업	13	0.0	100.0	
		기타 음식점 업	제과점	67	4.1	95.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	12.7	87.3
			치킨전문점	37	7.8	92.2
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	3.4	96.6
			간이 음식 포장판매 전문점	39	13.9	86.1
			주점업	192	0.9	99.1
		비알콜 음료점업	241	2.3	97.7	
		지역	서울권	366	8.7	91.3
			수도권	517	2.7	97.3
			충청권	326	4.6	95.4
호남권	187		3.4	96.6		
경남권	348		3.7	96.3		
경북권	201		7.9	92.1		
매출 액	5천만 원 미만		292	1.3	98.7	
	5천만 원~1억 원 미만	424	3.8	96.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	5.0	95.0		
	5억 원 이상	125	19.2	80.8		

### 30) 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부

- 사업주가 전문주방장 자격증을 보유하고 있는 외식업체는 20.3%로 나타남.
- 일반음식점 외식업체의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중은 24.5%로 나타남.
  - 세부업종별로는 일식(47.3%)의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중이 비교적 높음.
- 일반음식점 외 외식업체의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중은 15.7%로 나타남.
  - 세부업종별로는 출장·이동음식점업(66.2%)과 제과점(34.0%)의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중이 비교적 높음.

〈그림 2-43〉 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부

(단위: %)



○ 지역별로는 충청권(30.6%), 매출액 규모별로는 5억 원 이상(36.3%) 업체의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중이 비교적 높음.

〈표 2-44-1〉 사업장 특성별 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부(전체)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		3,008	20.3	79.7		
업종	일반 음식점	소계	1,436	24.5	75.5	
		한식	1,064	21.9	78.1	
		중식	146	41.8	58.2	
		일식	93	47.3	52.7	
		서양식	90	28.6	71.4	
		기타 외국식	43	37.9	62.1	
		소계	1,572	15.7	84.3	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	31.0	69.0	
		출장·이동음식점업	13	66.2	33.8	
		기타 음식점 업	제과점	133	34.0	66.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	17.7	82.3
			치킨전문점	204	12.9	87.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	12.5	87.5
			간이 음식 포장판매 전문점	67	15.5	84.5
			주점업	263	8.5	91.5
		비알콜 음료점업	411	22.0	78.0	
		유행 형태	프랜차이즈	1,063	17.9	82.1
	비프랜차이즈		1,945	21.2	78.8	
	지역	서울권	685	18.2	81.8	
		수도권	812	25.8	74.2	
충청권		459	30.6	69.4		
호남권		266	9.3	90.7		
경남권		505	16.3	83.7		
경북권		281	10.8	89.2		
매출 액		5천만 원 미만	321	7.1	92.9	
5천만 원~1억 원 미만	559	9.4	90.6			
1억 원~5억 원 미만	1,827	24.9	75.1			
5억 원 이상	301	36.3	63.7			

- 프랜차이즈 외식업체의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중은 17.9%로 나타남.
- 프랜차이즈 일반음식점의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중은 23.6%, 일반음식점 외 업체의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중은 15.1%로 나타남.
- 지역별로는 충청권(33.9%), 매출액 규모별로는 5억 원 이상(25.6%) 업체의 자격증 보유 비중이 높음.

〈표 2-44-2〉 사업장 특성별 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부(프랜차이즈)

(단위: 개, %)

		구분	사례수	예	아니오	
		전체	1,063	17.9	82.1	
업종	일반 음식점	소계	293	23.6	76.4	
		한식	180	20.3	79.7	
		중식	21	43.5	56.5	
		일식	28	38.3	61.7	
		서양식	38	25.2	74.8	
		기타 외국식	26	36.9	63.1	
	일반 음식점 외	소계	770	15.1	84.9	
		기관 구내식당업	40	41.2	58.8	
		출장·이동음식점업	0	0.0	0.0	
		기타 음식점 업	제과점	66	26.2	73.8
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	131	15.7	84.3
			치킨전문점	167	13.4	86.6
			김밥 및 기타 간이 음식점업	97	13.6	86.4
			간이 음식 포장판매 전문점	28	4.4	95.6
		주점업	71	8.1	91.9	
		비알콜 음료점업	170	16.2	83.8	
	지역	서울권	319	12.6	87.4	
		수도권	295	20.9	79.1	
		충청권	133	33.9	66.1	
호남권		79	10.8	89.2		
경남권		157	14.7	85.3		
경북권		80	8.4	91.6		
매출 액	5천만 원 미만	29	3.9	96.1		
	5천만 원~1억 원 미만	135	10.6	89.4		
	1억 원~5억 원 미만	723	18.7	81.3		
	5억 원 이상	176	25.6	74.4		

- 비프랜차이즈 외식업체의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중은 21.2%로 나타남.
- 비프랜차이즈 일반음식점의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중은 24.7%로 나타남. 세부업종별로는 일식(51.3%), 중식(41.6%)의 자격증 보유 비중이 높음.
- 일반음식점 외 업체의 사업주 전문주방장 자격증 보유 비중은 16.1%로 나타남. 세부업종별로는 출장·이동음식점업(66.2%)과 제과점(40.6%)의 전문주방장 자격증 보유 비중이 비교적 높음.
- 지역별로는 충청권(29.5%), 매출액 규모별로는 5억 원 이상(46.4%) 업체의 자격증 보유 비중이 높음.

〈표 2-44-3〉 사업장 특성별 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부(비프랜차이즈)

(단위: 개, %)

구분		사례수	예	아니오		
전체		1,945	21.2	78.8		
업종	일반 음식점	소계	1,143	24.7	75.3	
		한식	884	22.1	77.9	
		중식	125	41.6	58.4	
		일식	65	51.3	48.7	
		서양식	52	30.7	69.3	
		기타 외국식	17	39.4	60.6	
		소계	802	16.1	83.9	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	47	23.5	76.5	
		출장·이동음식점업	13	66.2	33.8	
		기타 음식점 업	제과점	67	40.6	59.4
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	22	28.3	71.7
			치킨전문점	37	10.9	89.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	144	11.9	88.1
			간이 음식 포장판매 전문점	39	22.7	77.3
			주점업	192	8.5	91.5
		비알콜 음료점업	241	25.0	75.0	
		지역	서울권	366	21.5	78.5
			수도권	517	27.6	72.4
			충청권	326	29.5	70.5
호남권	187		8.9	91.1		
경남권	348		16.8	83.2		
경북권	201		11.5	88.5		
매출액	5천만 원 미만	292	7.4	92.6		
	5천만 원~1억 원 미만	424	9.2	90.8		
	1억 원~5억 원 미만	1,104	27.7	72.3		
	5억 원 이상	125	46.4	53.6		







## 3편: 외식업체 식재료 구매현황 조사

1. 식재료 구매 행태
2. 식재료 거래 특성



## 요약. 3편: 외식업체 식재료 구매현황

### 1. 식재료 구매 행태

#### 1) 품목별 식재료 구매 행태

- 2020년 월평균 식재료 구매량은 638.0kg으로 나타남.
  - 품목별 구매량은 축산물류(295.9kg), 채소류(207.6kg), 곡류/곡류가공품(159.0kg) 순서로 많음.
- 2020년 월평균 식재료 구매금액은 342.0만 원으로 나타남.
  - 품목별 구매금액은 축산물류(278.7만 원), 장류 및 가공식품(51.9만 원), 채소류(47.6만 원) 순서로 많음.
- 식재료 구매경로는 전체적으로 식자재 마트를 통해 구매하는 비중(28.4%)이 가장 높으며, 다음으로 개인 도매상(24.8%), 프랜차이즈 본사(12.0%), 식재료 유통법인(7.3%) 등의 순서로 나타남.
  - 품목별로는 축산물류(30.8%), 수산물류(25.9%)는 개인 도매상, 곡류/곡류 가공품(31.9%), 채소류(26.9%), 과일류(20.7%), 장류 및 가공식품(33.2%)는 식자재 마트를 통한 구매비중이 상대적으로 높았음.
- 식재료 구매빈도는 일주일에 1~2회 구매하는 비중이 33.2%로 가장 높으며, 다음으로 월 2~3회(20.8%), 일주일에 3~4회(20.4%) 등의 순서로 나타남.
  - 품목별로 채소류(37.5%)는 일주일에 3~4회 구매 비중이 높았고, 축산물류(44.3%), 수산물류(43.6%), 과일류(46.3%)는 일주일에 1~2회 구매 비중이 높았음. 상대적으로 보관 기간이 긴 곡류/곡류 가공품(36.8%)과 장류 및 가공식품(31.5%)은 월 2~3회 구매 비중이 높은 것으로 나타남.
- 식재료 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류의 경우 원물상태로 구매하는 비중이 57.7%로 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.5%), 가공상태(13.8%) 순서로 조사됨. 채소류와 과일류 식재료의 구매형태도 원물상태로 구매하는 비중이 48.5%로 가장 높았고, 전처리상태(이물제거)(32.5%), 전처리상태(탈각탈피)(12.8%) 순서로 조사됨.
  - 대부분의 품목에서 원물상태로 구매하는 비중이 높게 나타났으며, 특히, 곡류/곡류 가공품(88.1%), 과일류(86.1%)는 다른 품목과 비교해 비중이 높음.
  - 전처리상태로 구매하는 비중이 상대적으로 높은 품목은 축산물류(41.6%)이며, 가공상태로 구매하는 비중이 상대적으로 높은 품목은 수산물류(53.8%)임.
- 식재료 유통형태는 상온유통 형태가 72.6%로 가장 많고, 냉장유통(23.2%), 냉동유통(4.1%) 순서임.
  - 대부분의 품목에서 상온유통 형태의 비중이 가장 높으나, 축산물류는 냉장유통의 비중이 52.1%로 가장 높음.

## 2) 세부 품목별 식재료 구매형태

### (1) 축산물류

- 축산물류의 월평균 구매량은 295.9kg이며, 월평균 구매금액은 278.7만 원으로 나타남.
  - 품목별 월평균 구매량은 닭고기(351.5kg), 돼지고기(197.6kg), 쇠고기(123.1kg), 계란(39.1kg) 순서로 많음.
  - 품목별 월평균 구매금액은 쇠고기(278.1만 원), 닭고기(226.2만 원), 돼지고기(188.7만 원), 계란(11.9만 원) 순서로 많음.
- 축산물류의 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 51.9%로 가장 높았고, 다음으로 전처리상태(41.6%), 가공상태(6.5%) 등의 순임.
- 유통형태는 냉장유통이 52.1%이며, 다음으로 상온유통(29.2%), 냉동유통(18.7%) 등의 순임.

### (2) 곡류/곡류가공품

- 곡류/곡류가공품의 월평균 구매량은 159.0kg이며, 월평균 구매금액은 37.4만 원으로 나타남.
  - 품목별 월평균 구매량은 쌀(129.4kg), 밀가루(105.9kg) 순서로 많음.
  - 품목별 월평균 구매금액은 쌀(35.2만 원), 밀가루(14.2만 원) 순서로 많음.
- 곡류/곡류가공품의 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 88.1%로 가장 높았고, 다음으로 전처리상태(10.3%), 가공상태(1.5%) 등의 순임.
- 유통형태는 상온유통이 96.7%이며, 다음으로 냉장유통(3.3%) 등의 순임.

### (3) 수산물류

- 수산물류의 월평균 구매량은 25.0kg이며, 월평균 구매금액은 23.4만 원으로 나타남.
  - 품목별 월평균 구매량은 오징어(26.5kg), 멸치(11.0kg) 순서로 많음.
  - 품목별 월평균 구매금액은 오징어(24.1만 원), 멸치(11.1만 원) 순서로 많음.
- 수산물류의 구매형태는 가공상태로 구매하는 비중이 53.8%로 가장 높았고, 다음으로 원물상태(34.7%), 전처리상태(11.5%) 등의 순임.
- 유통형태는 상온유통이 50.1%이며, 다음으로 냉장유통(30.3%), 냉동유통(19.7%) 등의 순임.

#### (4) 채소류

- 채소류의 월평균 구매량은 207.6kg이며, 월평균 구매금액은 47.6만 원으로 나타남.
  - 품목별 월평균 구매량은 배추(119.9kg), 무(70.2kg), 양파(63.8kg), 파(대파)(26.3kg), 감자(26.2kg), 마늘(18.2kg), 당근(15.8kg), 고추(15.4kg) 순서로 많음.
  - 품목별 월평균 구매금액은 양파(13.3만 원), 마늘(10.5만 원), 배추(9.3만 원), 고추(8.9만 원), 무(8.3만 원), 파(대파)(8.1만 원), 감자(5.8만 원), 당근(4.7만 원) 순서로 많음.
- 채소류의 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 46.0%로 가장 높았고, 다음으로 전처리상태(이물 제거)(33.8%), 전처리상태(탈각탈피)(13.7%), 가공상태(2.8%), 전처리상태(단순세척)(2.4%), 전처리상태(절단)(0.8%), 진공포장(0.5%), 전처리상태(살균소독)(0.1%) 등의 순임.
- 유통형태는 상온유통이 83.0%이며, 다음으로 냉장유통(16.4%), 냉동유통(0.7%) 등의 순임.

#### (5) 과일류

- 과일류의 월평균 구매량은 57.4kg이며, 월평균 구매금액은 23.7만 원으로 나타남.
  - 품목별 월평균 구매량은 배(42.3kg), 사과(30.7kg) 순서로 많음.
  - 품목별 월평균 구매금액은 사과(14.9만 원), 배(14.8만 원) 순서로 많음.
- 과일류의 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 86.1%로 가장 높았고, 다음으로 전처리상태(이물 제거)(12.7%), 전처리상태(단순세척)(1.0%), 전처리상태(탈각탈피), 진공포장(각 0.1%) 등의 순임.
- 유통형태는 상온유통이 75.0%이며, 다음으로 냉장유통(25.0%) 등의 순임.

#### (6) 장류 및 가공식품

- 장류 및 가공식품의 월평균 구매량은 116.2kg이며, 월평균 구매금액은 51.9만 원으로 나타남.
  - 품목별 월평균 구매량은 김치(82.8kg), 간장(24.5kg), 고춧가루(20.6kg), 된장(18.5kg), 고추장(18.3kg) 순서로 많음.
  - 품목별 월평균 구매금액은 고춧가루(27.5만 원), 김치(21.9만 원), 고추장, 된장(각 7.1만 원), 간장(6.7만 원) 순서로 많음.
- 유통형태는 상온유통이 76.5%이며, 다음으로 냉장유통(23.1%), 냉동유통(0.4%) 등의 순임.

### 3) 구매처를 주로 이용하는 이유(1+2순위 중복응답 기준)

- 외식업체가 식재료 구매처를 주로 이용하는 이유는 품질(신선도 등)이 우수(23.1%)라고 응답한 비율이 가장 높으며, 다음으로는 물량확보가 용이해서(17.8%), 가격이 저렴해서(14.3%) 등의 순임.
- 일반음식점의 세부업종별로 대부분 업종에서 품질(신선도 등)이 우수한 비중이 가장 높았고, 기타 외국식의 경우 프랜차이즈 본사이므로(22.5%)의 비중이 높게 나타남.
- 일반음식점 외 업종별로 기관 구내식당(17.5%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(19.3%), 간이 음식 포장판매 전문점(30.2%), 주점업(24.2%), 비알콜 음료점업(22.3%)에서는 품질(신선도 등)이 우수, 출장·이동음식점업(39.6%)은 여러 재료를 한꺼번에 구입하기 편해서, 제과점(20.1%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(39.0%), 치킨전문점(39.0%)은 프랜차이즈 본사이므로의 비중이 높음.
- 운영형태별로 프랜차이즈의 경우 프랜차이즈 본사이므로(36.8%)의 비중이 컸고, 비프랜차이즈는 품질(신선도 등)이 우수(25.5%)의 비중이 큰 것으로 나타남.
- 지역별로는 대부분의 지역에서 물량 확보가 용이해서가 구매처를 주로 이용하는 가장 중요한 요인으로 나타났으며, 호남권의 경우 물량확보가 용이해서(21.7%)가 가장 중요한 요인으로 나타남.

### 4) 외식업체 규모별 식재료 구매 행태

- 외식업체 규모별 식재료 구매 실태를 살펴보면, 월평균 구매량 및 구매금액은 업체의 규모가 클수록 높음.
  - 구매경로는 300m<sup>2</sup> 이상 업체가 개인 도매상(18.7%)을 통해 구매하는 비중이 가장 높은 반면, 300m<sup>2</sup> 미만의 경우 식자재 마트를 통한 구매 비중이 가장 높음.
  - 구매빈도는 규모에 관계없이 일주일에 1~2회 구매하는 비중이 가장 높음.
  - 주문 및 배달형태는 규모에 관계없이 전화주문 후 배달하는 비중이 가장 높게 나타남.
  - 구매형태는 규모에 관계없이 원물상태로 구매하는 비중이 대부분을 차지함.
  - 유통형태는 규모에 관계없이 상온유통을 통한 구매 비중이 가장 높으며, 다음으로 냉장유통, 냉동유통 순서임.
- 외식업체 규모별 월평균 구매량은 30m<sup>2</sup> 미만 업체의 경우 360.5kg, 300m<sup>2</sup> 이상 업체의 경우 1,737.8kg으로 업체 규모에 따라 큰 차이가 있음.
  - 월평균 구매금액도 30m<sup>2</sup> 미만 업체의 경우 274.7만 원, 300m<sup>2</sup> 이상 업체의 경우 876.2만 원으로 업체 규모가 커질수록 높게 나타남.

## 5) 상권별 식재료 구매 행태

- 외식업체의 상권별 식재료 월평균 구매량은 오피스(1,514.7kg), 대학 및 학원가(872.8kg), 고밀도 거주지(799.0kg) 등의 순서로 많음.
  - 상권별로 식재료 월평균 구매금액은 오피스(614.6만 원), 고밀도 거주지(551.1만 원), 대학 및 학원가(529.6만 원) 등의 순서임.
  - 구매경로는 오피스, 유흥 상업지, 재래시장, 기타를 제외한 모든 상권에서 식자재 마트에서 구매하는 비중이 가장 높게 나타남.
  - 구매빈도는 기타를 제외한 모든 상권에서 일주일에 1~2회 구매하는 비중이 가장 높음.
  - 주문 및 배달형태는 상권에 관계없이 전화주문 후 배달하는 비중이 가장 높음.
  - 구매형태는 대부분의 상권에서 원물상태 비중이 가장 높고, 기타 상권의 경우 전처리 비중이 상대적으로 높음.
  - 유통형태는 기타를 제외한 모든 상권에서 상온유통을 통한 구매 비중이 가장 높으며, 다음으로 냉장유통, 냉동유통 순서임. 특히 재래시장의 상온유통 비중(82.4%)이 다른 상권보다 상대적으로 높고, 고밀도 거주지에서는 냉장유통(26.1%), 대학 및 학원가에서는 냉동유통(8.6%)의 비중이 다른 상권보다 상대적으로 높은 수준임.

## 6) 업종 중분류별 식재료 구매 행태

- 외식업체의 상권별 식재료 월평균 구매량은 기관구내식당업(2546.0kg), 출장 및 이동 음식점업(1050.7kg), 일반음식점업(751.9kg) 등의 순서로 많음.
  - 외식업체의 상권별 식재료 월평균 구매금액은 기관구내식당업(1028.2만 원), 출장 및 이동 음식점업(677.4만 원), 일반음식점업(403.1만 원) 등의 순서로 많음.
  - 식재료 구매경로는 대부분 식자재 마트를 통한 구매 비중이 높은 것으로 나타났으며, 기타 음식점업, 비알콜 음료점업은 프랜차이즈 본사로 부터 공급받는 비중이 높음.
  - 구매빈도는 기관구내식당업은 매일 구매 비중이 가장 높았고, 그 외 다른 업종에서는 1주일에 1~2회 구매 비중이 높음.
  - 주문 및 배달형태는 출장 및 이동 음식점업은 직접구매 후 직접운반 비중이 가장 높고, 그 외 다른 업종은 전화주문 후 배달 비중이 가장 높음
  - 구매형태는 업종에 관계없이 원물상태로 구매하는 비중이 대부분을 차지함
  - 유통형태는 업종에 관계없이 상온 비중이 가장 높았으며, 다음으로 냉장유통, 냉동유통 순서임.



## 7) 일반음식점 업종별 식재료 구매 형태

- 일반음식점의 전체 식재료 월평균 구매량은 751.9kg이고, 월평균 구매금액은 403.1만 원임.
  - 식재료 월평균 구매량은 중식(1260.6kg), 한식(734.9kg), 기타 외국식 (623.8kg) 순서임.
  - 식재료 월평균 구매금액은 중식(468.1만 원), 한식(409.1만 원), 서양식 (381.1만 원) 순서임.
- 일반음식점의 식재료 구매경로는 식자재 마트(29.8%), 개인 도매상(28.2%), 식재료 유통법인(8.3%) 등의 순서임.
  - 세부업종별로 중식, 일식은 개인 도매상, 한식은 식자재 마트, 서양식, 기타 외국식은 프랜차이즈 본사 비중이 가장 높음.
- 일반음식점의 식재료 구매빈도는 일주일에 1~2회(30.9%), 월 2~3회(21.8%), 일주일에 3~4회 (20.3%) 등의 순서임.
- 일반음식점의 식재료 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(58.3%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(26.4%), 직접구매 후 배달(11.9%) 순서임.
- 일반음식점의 식재료 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(60.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.8%), 가공상태(10.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(45.9%), 전처리상태(이물제거)(36.3%), 전처리상태(탈각탈피)(13.4%) 등의 순서임.
  - 일반음식점 업종에 관계없이 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태로 구매하는 비중이 대부분이었으며, 채소 및 과일류의 경우 한식, 중식, 서양식은 원물상태, 일식, 기타 외국식은 전처리상태(이물제거)로 구매하는 비중이 가장 높음
- 일반음식점의 식재료 유통형태는 상온유통(73.5%), 냉장유통(22.9%), 냉동유통(3.5%) 순서임.

## 8) 한식 세분류별 식재료 구매 형태

- 한식 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 751.9kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 403.1만 원임.
  - 식재료 월평균 구매량은 한식 세분류별로 한식 육류(940.9만 원), 한식 일반(719.6만 원), 한식 면류(606.7만 원), 한식 해산물류(417.8만 원) 등의 순서임.
- 한식 외식업체의 식재료 월평균 구매금액은 한식 육류가 705.6만 원으로 가장 높았고, 다음으로 한식 일반(358.5만 원), 한식 면류(210.7만 원), 한식 해산물류(147.0만 원) 등의 순서임.
  - 식재료 월평균 구매금액은 한식 세분류별로 한식 육류(705.6만 원), 한식 일반(358.5만 원), 한식 면류(210.7만 원), 한식 해산물류(147.0만 원) 등의 순서임.
- 한식 외식업체의 식재료 구매경로는 식자재 마트(29.8%), 개인 도매상(28.2%), 식재료 유통법인 (8.3%) 등의 순서임.

- 한식 세분류별로 한식 일반, 한식 해산물류는 식자재 마트, 한식 면류, 한식 육류는 개인 도매상 비중이 높음.
- 한식 외식업체의 식재료 구매빈도는 일주일에 1~2회(30.9%), 월 2~3회(21.8%), 일주일에 3~4회(20.3%) 등의 순서임.
- 한식 외식업체의 식재료 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(58.3%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(26.4%), 직접구매 후 배달(11.9%) 순서임.
- 한식 외식업체의 식재료 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(60.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.8%), 가공상태(10.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(45.9%), 전처리상태(이물제거)(36.3%), 전처리상태(탈각탈피)(13.4%) 등의 순서임.
- 한식 외식업체의 식재료 유통형태는 상온유통(73.5%), 냉장유통(22.9%), 냉동유통(3.5%) 순서임.

## 9) 운영형태별 식재료 구매 행태

- 외식업체 운영형태별 식재료 구매 행태를 살펴보면, 독립운영 업체의 식재료 월평균 구매량은 570.1kg이고, 프랜차이즈 업체의 식재료 월평균 구매량은 857.3kg임.
- 독립운영 업체의 식재료 월평균 구매금액은 306.7만 원이고, 프랜차이즈 업체의 식재료 월평균 구매금액은 456.1만 원임.
- 식재료 구매경로는 독립운영 업체의 경우 식자재 마트(31.6%), 개인 도매상(28.5%), 식재료 유통법인(8.4%) 등의 순서임. 프랜차이즈 업체의 경우 프랜차이즈 본사(53.4%), 식자재 마트(17.3%), 개인 도매상(11.9%) 등의 순서임.

## 10) 연매출 규모별 식재료 구매 행태

- 외식업체 연매출 규모별 식재료 월평균 구매량은 5천만 원 미만 업체의 경우 175.6kg이고, 5억 원 이상 업체의 경우 2,168.8kg으로 매출규모가 클수록 구매량이 증가함
- 연매출 규모별 식재료 구매경로는 5천만 원 업체의 경우 식자재 마트(26.4%), 개인 도매상(18.9%), 소매상(16.4%) 등의 순서임. 5억 원 이상 업체의 경우 개인 도매상(28.8%), 프랜차이즈 본사(20.7%), 식자재 마트(17.4%) 등의 순서임.

## 2. 식재료 거래 특성

### 1) 국내산 비중

- 외식업체가 이용하는 식재료 중 국내산 비중은 전체 평균 81.8%이며, 국내산 이용 비중이 80% 이하인 품목은 마늘(79.8%), 당근(79.4%), 돼지고기(77.5%), 고춧가루(40.9%), 쇠고기(33.8%), 김치(33.0%)로 나타남.
- 일반음식점에서 국내산 원료를 사용하는 비중이 가장 낮은 업종은 중식(74.6%)으로 나타남. 일반음식점 외 업종에서는 국내산 원료를 사용하는 비중이 가장 낮은 업종은 김밥 및 기타 간이 음식점업(75.6%)임. 한식 세분류별로 국내산 비중이 가장 낮은 업종은 한식 면류(81.5%)임.
- 프랜차이즈 업체(78.4%)는 비프랜차이즈 업체(82.6%)보다 국내산 원료 사용 비중이 4.2%p 낮음
- 지역별로 국내산 원료 사용 비중은 호남권(94.8%)이 가장 높았고, 다음으로 경남권(83.4%), 수도권(81.7%), 서울권(81.4%), 경북권(81.2%), 충청권(74.1%)의 순임.
- 매출액 규모별로는 5천만 원 미만(87.3%), 5천만 원~1억 원 미만(83.3%), 1억 원~5억 원 미만(80.9%), 5억 원 이상(79.4%)의 순으로 매출규모가 클수록 국내산 사용 비중이 낮음.
- 업종별·품목별 국내산 식재료 사용 비중을 살펴보면, 한식의 경우 김치(37.7%)의 국내산 사용 비중이 상대적으로 낮게 나타남.

### 2) 국내산 원재료 사용 이유(1+2순위 중복응답 기준)

- 외식업체가 국내산 원재료를 사용하는 이유는 맛, 품질이 우수해서가 36.6%로 가장 높았고, 다음으로 안전해서(31.6%), 물량확보가 용이해서(16.5%), 가격변화가 비교적 적어서(5.7%), 프리미엄 제품 생산을 위해서(4.7%), 가격이 저렴해서(3.2%) 등의 순서로 나타남.
- 품목별로 대부분의 품목에서 국내산 원재료를 사용하는 이유는 맛, 품질이 우수해서, 안전해서, 물량 확보가 용이해서 순으로 나타남.

### 3) 수입 원재료 사용 이유(1+2순위 중복응답 기준)

- 외식업체가 수입 원재료를 사용하는 이유는 가격이 저렴해서가 59.6%로 가장 높았고, 다음으로 가격변화가 비교적 적어서(19.4%), 물량확보가 용이해서(12.2%), 맛 품질이 우수해서(3.7%), 안전해서(3.0%), 무응답(1.6%), 프리미엄 제품 생산을 위해(0.3%) 등의 순서로 나타남.
- 품목별로 대부분의 품목에서 수입 원재료를 사용하는 가장 큰 이유는 가격이 저렴해서, 가격변화가 비교적 적어서 등의 순인 것으로 나타남.

#### 4) 식재료 원산지 확인 여부

- 외식업체가 식재료를 구매 시 원산지 확인 비중은 82.8%, 확인하지 않는 비중은 1.7%로 조사됨.
  - 세부적으로는 매번 한다(33.0%), 자주 한다(27.0%), 가끔 한다(22.8%), 보통이다(15.5%), 가끔 하지 않는다(0.9%), 전혀 하지 않는다, 자주 하지 않는다(각 0.4%)의 순서로 나타남.
- 식재료 원산지를 확인한다(가끔 한다+자주 한다+매번 한다)의 비중은 일반음식점 중에서는 서양식(89.0%), 일반음식점 외 업종의 경우 기관 구내식당업(96.0%)이 상대적으로 높게 나타남.
- 한식 세분류별로는 한식 육류(86.8%), 한식 해산물류(85.9%), 한식 일반(85.2%)의 순서로 식재료 원산지를 확인하는 비중이 높았고, 한식 면류(80.1%)는 상대적으로 낮음.

#### 5) 식재료 결제 방법

- 식재료 결제 방법은 식재료를 구매하면서 즉시 결제하는 비중이 87.7% 수준임.
- 업종별로 일반음식점은 중식(90.0%), 한식(88.8%), 기타 외국식(84.7%)에서 식재료를 구매할 때 즉시 결제하는 비중이 다른 업종에 비해 상대적으로 높음. 일반음식점 외 업종에서는 비알콜 음료점업(90.2%), 주점업(89.4%), 그외 기타음식점업(88.7%), 분식 및 김밥전문점업(87.8%), 치킨전문점(86.1%)에서 식재료 구매 시 즉시 결제하는 비중이 상대적으로 높음.

#### 6) 외상거래 시 결제 주기

- 외상거래 시 결제 주기 분포 비중은 1개월 이내가 34.2%로 가장 많았고, 다음으로 15일 이내(32.1%), 7일 이내(24.6%), 다음날(7.9%)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 업종별로 한식(37.8%), 중식(45.4%), 서양식(32.5%), 기타 외국식(35.7%)은 1개월 이내, 일식(33.7%)은 15일 이내의 비중이 높음.
- 일반음식점 외 업종별로 기관 구내식당업(55.9%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(45.5%), 주점업(31.9%)은 1개월 이내, 제과점(48.9%), 출장·이동음식점업(95.1%), 치킨전문점(41.8%), 분식 및 김밥전문점업(42.3%), 비알콜 음료점업(42.2%)은 15일 이내, 그외 기타음식점업(47.9%)은 7일 이내 비중이 가장 높음.

#### 7) 식재료 결제 수단별 비중

- 식재료 결제 수단별로 카드결제는 50.5%로 절반 이상을 차지하며, 다음으로 현금결제(30.7%), 계좌이체(18.8%)의 순서임.

- 일반음식점 업종별로 카드결제 비중은 중식(54.9%)이 가장 높고, 다음으로 한식(49.6%), 일식(49.8%), 서양식(48.9%), 기타 외국식(41.2%)의 순서임.
- 일반음식점 외 업종별로 출장·이동음식점업(49.9%), 제과점(48.8%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사음식점업(54.2%), 치킨전문점(42.8%), 분식 및 김밥전문점업(46.9%), 주점업(56.9%), 비알콜 음료점업(52.3%)은 카드결제 비중이 높고, 기관 구내식당업(40.9%)은 계좌이체, 그외 기타음식점업(45.6%)은 현금결제 비중이 높음.
- 매출액 규모별로 5천만 원 미만(51.5%)은 현금결제, 5천만 원~1억 원 미만(50.6%), 1억 원~5억 원 미만(53.7%)은 카드결제, 5억 원 이상(48.6%)은 계좌이체 비중이 상대적으로 높음.

## 8) 식재료 구매 시 고려 기준(1+2순위 중복응답 기준)

- 식재료를 구매할 때 중요하게 고려하는 기준은 품질(32.0%)이 가장 높은 비중을 보였고, 다음으로 맛(22.2%), 가격(18.4%), 안전성(15.2%), 구매의 편리성(5.2%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점에서 식재료를 구매할 때 중요하게 고려하는 기준으로 모두 품질을 가장 중요하게 답했고, 일식(43.2%), 서양식(42.9%), 중식(41.6%), 기타 외국식(41.0%), 한식(32.0%)의 순서로 품질 응답 비중이 높음.
- 일반음식점 외 업종에서도 모두 품질을 가장 중요하게 고려하고 있었고, 출장·이동음식점업(51.8%), 기관 구내식당업(32.3%), 비알콜 음료점업(31.2%), 분식 및 김밥전문점업(31.0%), 그외 기타음식점업(30.7%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사음식점업(30.0%), 주점업(29.9%), 치킨전문점(29.0%), 제과점(28.9%)의 순서로 품질 응답 비중이 높음.

## 9) 식재료 가격 정보 획득 경로

- 식재료 가격 정보를 획득하는 방법으로 식재료 공급업체(28.2%)를 통한 방법이 가장 많았고, 다음으로 직접 현장조사(27.5%), 지인(동종업체)으로부터 참고(23.8%), 인터넷 사이트 탐색(11.6%), 협회 등 커뮤니티를 통해(3.3%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점 업종별로 한식(30.4%)은 직접 현장조사, 중식(34.6%), 일식(34.7%), 서양식(29.1%), 기타 외국식(33.0%)은 식재료 공급업체를 통한 가격 정보 획득 비중이 높음.
- 일반음식점 외 업종별로 기관 구내식당업(45.3%), 출장·이동음식점업(43.2%), 제과점(28.8%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사음식점업(26.2%), 치킨전문점(24.6%)은 주로 식재료 공급업체를 통해 가격 정보를 얻고 있었으며, 분식 및 김밥전문점업(34.7%), 그외 기타음식점업(38.2%)은 직접 현장조사, 주점업(29.4%)은 지인(동종업체), 비알콜 음료점업(25.7%): 인터넷 사이트 탐색을 통해 가격 정보 획득하는 비중이 높음.

## 1. 식재료 구매 행태<sup>9)</sup>

### 1) 품목별 식재료 구매 행태

- 2020년 월평균 식재료 구매량은 638.0kg으로 나타남.
  - 품목별 구매량은 축산물류(295.9kg), 채소류(207.6kg), 곡류/곡류가공품(159.0kg) 순서임.
- 2020년 월평균 식재료 구매금액은 342.0만 원으로 나타남.
  - 품목별 구매금액은 축산물류(278.7만 원), 장류 및 가공식품(51.9만 원), 채소류(47.6만 원) 순서임.
- 식재료 구매경로는 전체적으로 식자재 마트를 통해 구매하는 비중(28.4%)이 가장 높으며, 다음으로 개인 도매상(24.8%), 프랜차이즈 본사(12.0%), 식재료 유통법인(7.3%) 등의 순서로 나타남.
  - 품목별로는 축산물류(30.8%), 수산물류(25.9%)는 개인 도매상, 곡류/곡류 가공품(31.9%), 채소류(26.9%), 과일류(20.7%), 장류 및 가공식품(33.2%)는 식자재 마트를 통한 구매비중이 상대적으로 높았음.
- 식재료 구매빈도는 일주일에 1~2회 구매하는 비중이 33.2%로 가장 높으며, 다음으로 월 2~3회(20.8%), 일주일에 3~4회(20.4%) 등의 순서로 나타남.
  - 품목별로 채소류(37.5%)는 일주일에 3~4회 구매 비중이 높았고, 축산물류(44.3%), 수산물류(43.6%), 과일류(46.3%)는 일주일에 1~2회 구매 비중이 높았음. 상대적으로 보관 기간이 긴 곡류/곡류 가공품(36.8%)과 장류 및 가공식품(31.5%)은 월 2~3회 구매 비중이 높은 것으로 나타남.
- 식재료 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달하는 형태가 54.9%로 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(26.0%), 직접구매 후 배달(12.1%), 온라인구매 후 배달(7.0%) 순서로 나타남.
  - 품목별로 모든 품목에서 전화주문 후 배달 형태의 비중이 가장 높았으며, 축산물류(60.5%), 곡류/곡류 가공품(63.6%)의 경우 다른 품목과 비교해 비중이 높음.
- 식재료 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류의 경우 원물상태로 구매하는 비중이 57.7%로 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.5%), 가공상태(13.8%) 순서로 조사됨. 채소류와 과일류 식재료의 구매형태도 원물상태로 구매하는 비중이 48.5%로 가장 높았고, 전처리상태(이물제거)(32.5%), 전처리상태(탈각탈피)(12.8%) 순서로 조사됨.
  - 대부분의 품목에서 원물상태로 구매하는 비중이 높게 나타났으며, 특히, 곡류/곡류 가공품(88.1%), 과일류(86.1%)는 다른 품목과 비교해 비중이 높음.
  - 전처리상태로 구매하는 비중이 상대적으로 높은 품목은 축산물류(41.6%)이며, 가공상태로 구매하는 비중이 상대적으로 높은 품목은 수산물류(53.8%)임.
- 식재료 유통형태는 상온유통 형태가 72.6%로 가장 많고, 냉장유통(23.2%), 냉동유통(4.1%) 순서임.
  - 대부분의 품목에서 상온유통 형태의 비중이 가장 높으나, 축산물류는 냉장유통의 비중이 52.1%로 가장 높음.

9) 식재료 구매 행태 비율은 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

〈표 3-1〉 품목별 식재료 구매 행태 - 대분류

구분	전체	축산물류	곡류/곡류 가공품	수산물류	채소류	과일류	장류 및 가공식품
월평균 구매량(kg)	638.0	295.9	159.0	25.0	207.6	57.4	116.2
월평균 구매금액(만 원)	342.0	278.7	37.4	23.4	47.6	23.7	51.9
구매경로(비율응답, %)							
1. 식재료 유통대기업	3.2	3.8	3.2	3.1	2.1	2.5	3.5
2. 식재료 유통법인	7.3	9.0	6.4	7.3	3.9	1.9	8.9
3. 개인 도매상	24.8	30.8	28.6	25.9	22.4	20.3	20.7
4. 식자재 마트	28.4	25.4	31.9	20.7	26.9	20.7	33.2
5. 일반대형마트	6.1	5.1	7.5	3.9	5.9	12.1	6.0
6. 농수산물도매시장	7.0	4.2	3.6	12.5	17.4	13.8	2.5
7. 소매상	6.8	6.2	4.7	10.9	8.5	14.4	4.8
8. 산지직거래 및 직접생산	2.5	1.7	4.4	6.0	2.5	0.6	1.6
9. 프랜차이즈 본사	12.0	13.0	7.9	8.1	8.6	12.0	15.7
10. 온라인마트	0.9	0.3	0.7	0.4	0.3	1.0	1.8
11. 기타	1.2	0.6	1.2	1.2	1.7	0.6	1.4
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
구매빈도(%)							
1. 매일	10.7	13.2	3.7	14.4	24.7	12.5	3.7
2. 일주일에 3~4회	20.4	26.3	9.9	23.2	37.5	27.4	10.5
3. 일주일에 1~2회	33.2	44.3	28.8	43.6	32.0	46.3	22.9
4. 월 2~3회	20.8	13.3	36.8	12.7	4.4	10.3	31.5
5. 월 1회	12.9	2.4	18.8	5.1	0.8	2.9	27.5
6. 기타	1.9	0.5	2.0	1.0	0.6	0.6	3.9
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
주문 및 배달형태(복수응답, %)							
1. 전화주문→배달	54.9	60.5	63.6	54.5	45.0	40.0	54.8
2. 직접구매→배달	12.1	11.7	13.1	11.1	14.1	17.6	10.4
3. 직접구매→직접운반	26.0	21.7	18.4	29.5	36.0	33.1	25.1
4. 온라인구매→배달	7.0	6.1	4.8	4.8	4.9	9.3	9.7
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
구매형태(복수응답, %)							
1. 원물상태	57.7	51.9	88.1	34.7			
2. 전처리상태	28.5	41.6	10.3	11.5			
3. 가공상태	13.8	6.5	1.5	53.8			
합계	100.0	100.0	100.0	100.0			
구매형태(복수응답, %)							
1. 원물상태	48.5				46.0	86.1	
2. 전처리상태(이물제거)	32.5				33.8	12.7	
3. 전처리상태(탈각탈피)	12.8				13.7	0.1	
4. 전처리상태(절단)	0.7				0.8	0.0	
5. 전처리상태(단순세척)	2.3				2.4	1.0	
6. 전처리상태(살균소독)	0.1				0.1	0.0	
7. 가공상태	2.6				2.8	0.0	
8. 진공포장	0.5				0.5	0.1	
합계	100.0				100.0	100.0	
유통형태(복수응답, %)							
1. 상온유통: 실온유통	72.6	29.2	96.7	50.1	83.0	75.0	76.5
2. 냉장유통	23.2	52.1	3.3	30.3	16.4	25.0	23.1
3. 냉동유통	4.1	18.7	0.0	19.7	0.7	0.0	0.4
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주1. 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

2. 0값을 결측치로 처리하였기 때문에 세부 품목의 평균 합이 전체 평균과 다를 수 있음.

3. 곡류/곡류가공품의 구매경로, 구매빈도, 주문 및 배달형태, 구매형태는 곡류가공품을 제외한 곡류만을 대상으로 조사하였음.

〈표 3-2〉 품목별 식재료 구매 형태 - 세분류

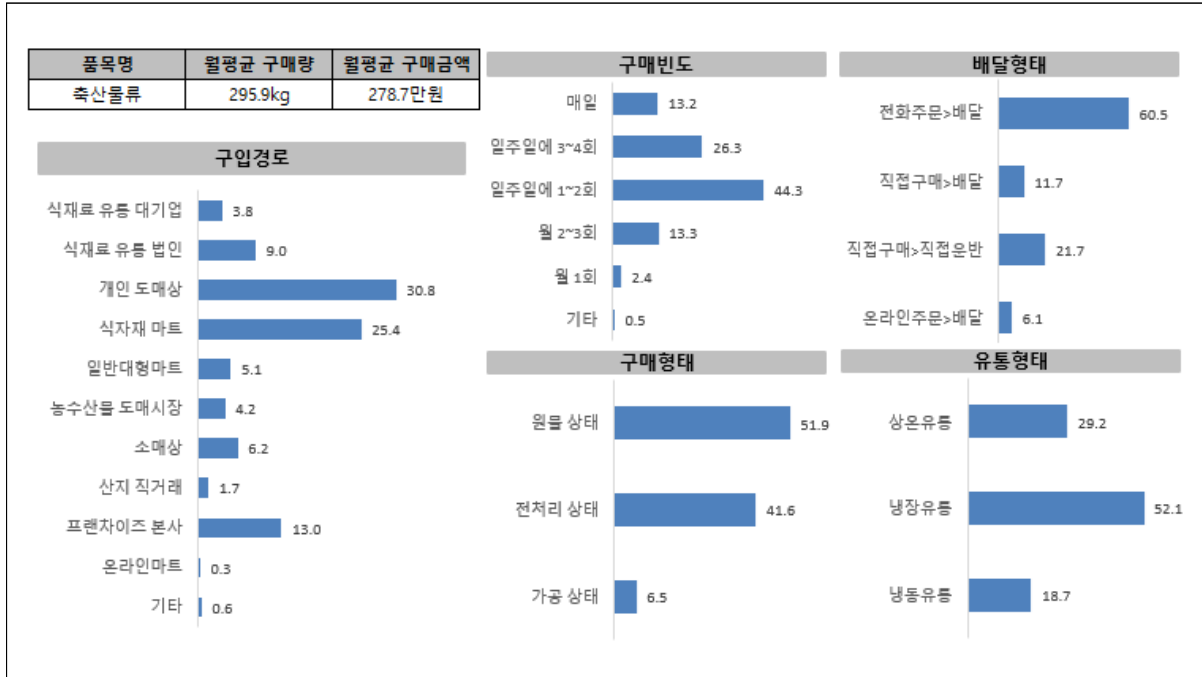
구분	전체	육류	계란	곡류	수산물	채소류	과일류	장류	가공식품
<b>구매경로(비율응답, %)</b>									
1. 식재료 유통대기업	3.2	4.2	3.2	3.2	3.1	2.1	2.5	3.5	3.4
2. 식재료 유통법인	7.3	11.7	5.7	6.4	7.3	3.9	1.9	9.3	8.7
3. 개인 도매상	24.8	31.5	30.0	28.6	25.9	22.4	20.3	20.5	20.8
4. 식자재 마트	28.4	17.4	34.8	31.9	20.7	26.9	20.7	39.7	28.8
5. 일반대형마트	6.1	2.8	7.9	7.5	3.9	5.9	12.1	7.3	5.2
6. 농수산물도매시장	7.0	4.7	3.6	3.6	12.5	17.4	13.8	2.6	2.4
7. 소매상	6.8	5.3	7.2	4.7	10.9	8.5	14.4	3.8	5.4
8. 산지직거래 및 직접생산	2.5	2.8	0.3	4.4	6.0	2.5	0.6	1.2	1.9
9. 프랜차이즈 본사	12.0	18.2	6.8	7.9	8.1	8.6	12.0	10.5	19.1
10. 온라인마트	0.9	0.5	0.2	0.7	0.4	0.3	1.0	0.8	2.5
11. 기타	1.2	0.7	0.3	1.2	1.2	1.7	0.6	0.9	1.7
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매빈도(%)</b>									
1. 매일	10.7	17.9	7.6	3.7	14.4	24.7	12.5	2.3	4.6
2. 일주일에 3~4회	20.4	32.9	18.5	9.9	23.2	37.5	27.4	6.9	12.9
3. 일주일에 1~2회	33.2	40.4	48.9	28.8	43.6	32.0	46.3	17.0	26.9
4. 월 2~3회	20.8	6.8	21.2	36.8	12.7	4.4	10.3	32.9	30.5
5. 월 1회	12.9	1.6	3.2	18.8	5.1	0.8	2.9	36.3	21.6
6. 기타	1.9	0.4	0.5	2.0	1.0	0.6	0.6	4.6	3.5
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>주문 및 배달형태(복수응답, %)</b>									
1. 전화주문→배달	54.9	62.2	58.5	63.6	54.5	45.0	40.0	56.1	53.9
2. 직접구매→배달	12.1	11.2	12.3	13.1	11.1	14.1	17.6	11.4	9.8
3. 직접구매→직접운반	26.0	18.7	25.2	18.4	29.5	36.0	33.1	27.1	23.8
4. 온라인구매→배달	7.0	7.9	4.0	4.8	4.8	4.9	9.3	5.4	12.5
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주: 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.



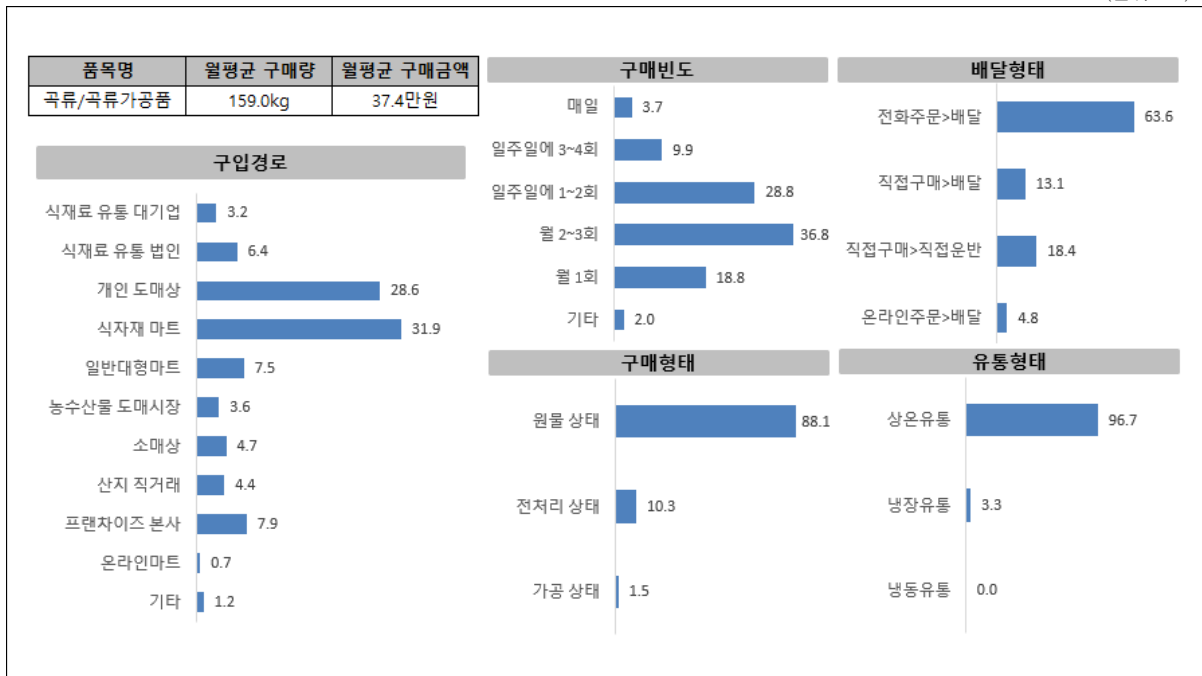
〈그림 3-1〉 품목별 식재료 구매 형태 - 축산물류

(단위: %)



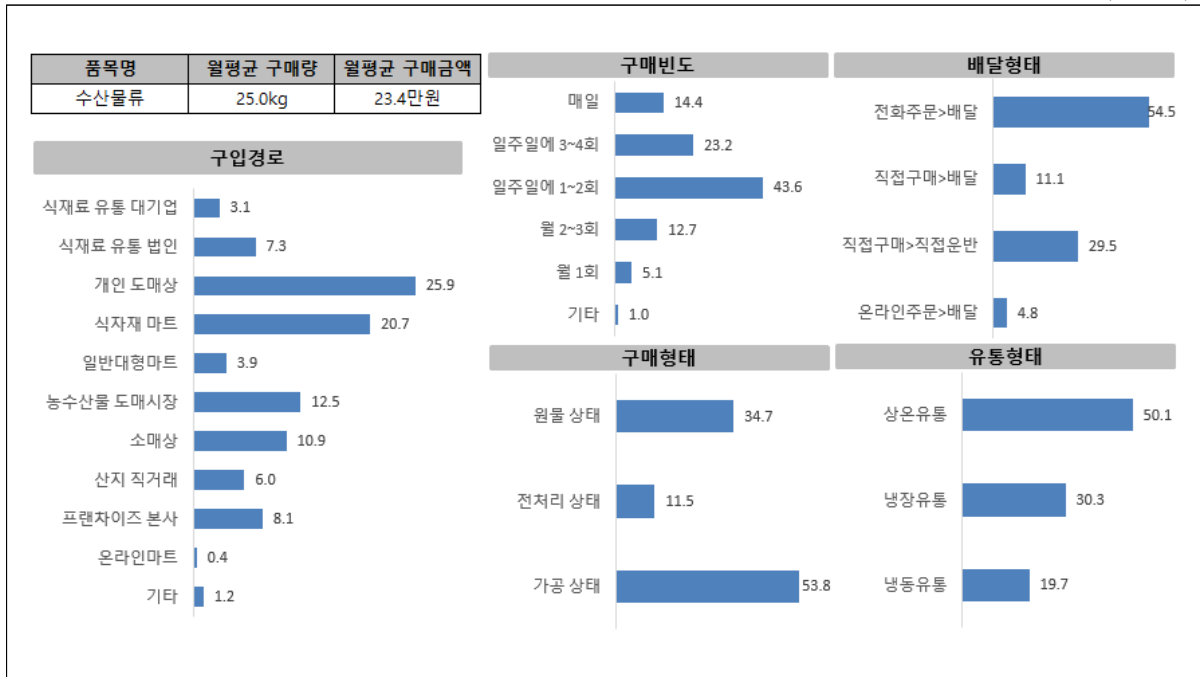
〈그림 3-2〉 품목별 식재료 구매 형태 - 곡류/곡류가공품

(단위: %)



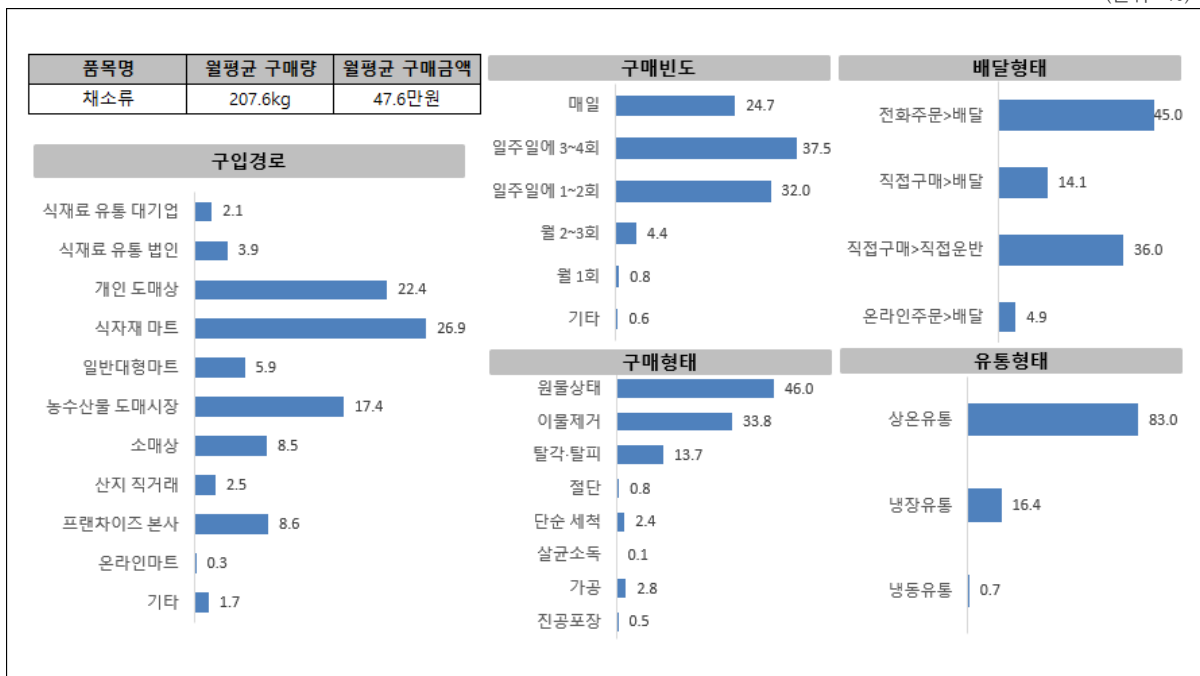
〈그림 3-3〉 품목별 식재료 구매 형태 - 수산물류

(단위: %)



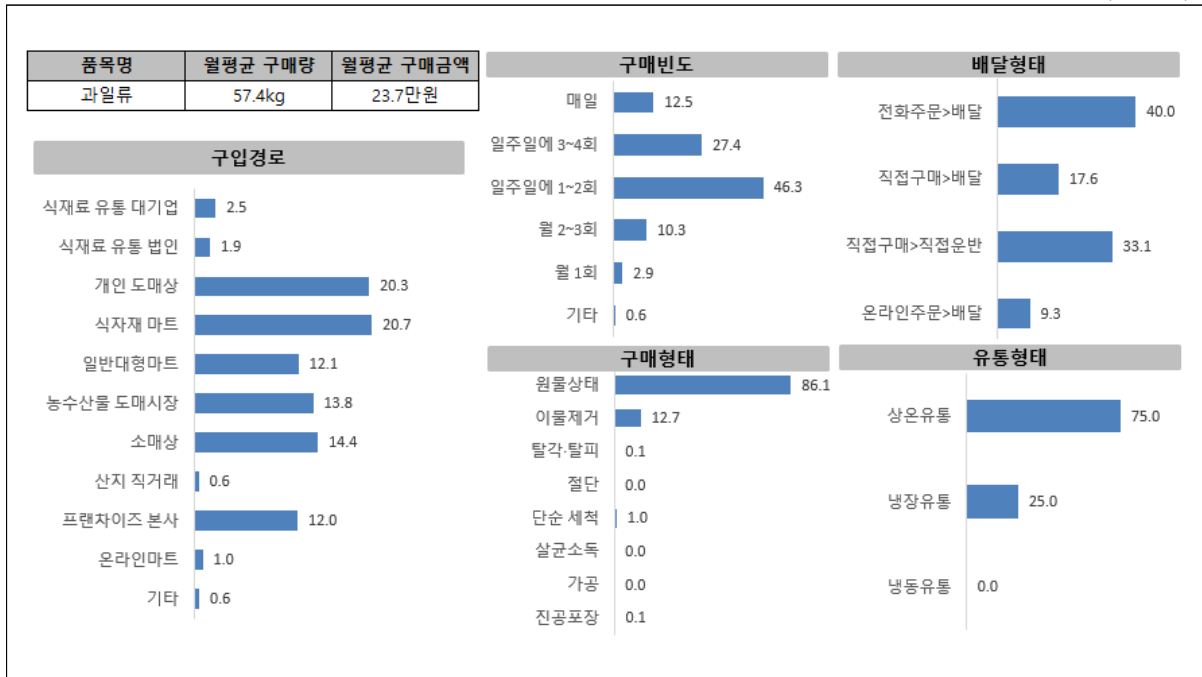
〈그림 3-4〉 품목별 식재료 구매 형태 - 채소류

(단위: %)



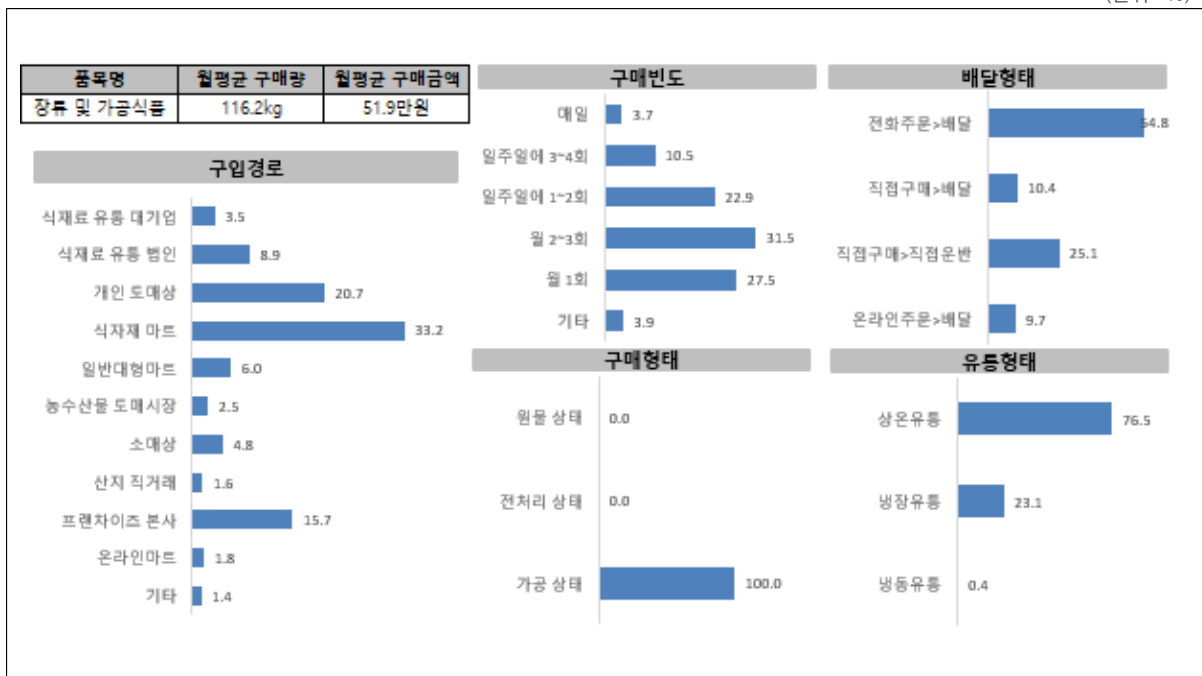
〈그림 3-5〉 품목별 식재료 구매 형태 - 과일류

(단위: %)



〈그림 3-6〉 품목별 식재료 구매 형태 - 장류 및 가공식품

(단위: %)



## 2) 세부 품목별 식재료 구매 행태

### (1) 축산물류

- 축산물류의 월평균 구매량은 295.9kg이며, 월평균 구매금액은 278.7만 원으로 나타남.
  - 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 51.9%로 가장 높고, 전처리상태(41.6%), 가공상태(6.5%) 순으로 나타남.
  - 유통형태는 냉장유통 비중이 52.1%이며, 상온유통은 29.2%를 차지함.
- 축산물류 세부 품목별로 살펴보면, 쇠고기의 월평균 구매량은 123.1kg, 월평균 구매금액은 278.1만 원임.
  - 구매형태는 전처리상태로 구매하는 비중이 59.5%로 가장 높고, 원물상태(29.0%), 가공상태(11.5%) 순으로 나타남.
  - 유통형태는 냉장유통 비중이 60.6%이며, 냉동유통은 37.9%를 차지함.
- 돼지고기의 월평균 구매량은 197.6kg, 월평균 구매금액은 188.7만 원임.
  - 구매형태는 전처리상태로 구매하는 비중이 66.9%로 가장 높고, 원물상태(25.2%), 가공상태(7.9%) 순으로 나타남.
  - 유통형태는 냉장유통 비중이 69.5%로 가장 높으며, 냉동유통(25.6%)이 다음으로 높음.
- 닭고기의 월평균 구매량은 351.5kg, 월평균 구매금액은 226.2만 원임.
  - 구매형태는 전처리상태로 구매하는 비중이 63.5%로 가장 높고, 원물상태(24.7%)가 다음으로 높음.
  - 유통형태는 냉장유통 비중이 69.5%로 가장 높으며, 냉동유통(26.5%)이 다음으로 높음.
- 계란의 월평균 구매량은 39.1kg, 월평균 구매금액은 11.9만 원임.
  - 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 98.5%로 가장 높고, 전처리상태(1.1%)가 다음으로 높음.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 75.9%를 차지함.

### (2) 곡류/곡류가공품

- 곡류/곡류가공품의 월평균 구매량은 159.0kg이며, 월평균 구매금액은 37.4만 원으로 나타남.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 96.7%이며, 냉장유통은 3.3%를 차지함.
- 곡류(쌀)의 월평균 구매량은 129.4kg, 월평균 구매금액은 35.2만 원임.
  - 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 88.1%로 가장 높고, 전처리상태(10.3%), 가공상태(1.5%) 순으로 나타남.
  - 유통형태는 상온유통이 96.9%로 대부분을 차지하며, 냉장유통 비중은 3.1%임.

○ 곡류가공품(밀가루)의 월평균 구매량은 105.9kg, 월평균 구매금액은 14.2만 원임.

- 유통형태는 상온유통이 96.3%로 대부분을 차지하며, 냉장유통 비중은 3.7%임.

### (3) 수산물류

○ 수산물류의 월평균 구매량은 25.0kg이며, 월평균 구매금액은 23.4만 원으로 나타남.

- 구매형태는 가공상태로 구매하는 비중이 53.8%로 가장 높고, 원물상태(34.7%), 전처리상태(11.5%) 순으로 나타남.

- 유통형태는 상온유통 비중이 50.1%으로 가장 높고, 냉장유통(30.3%), 냉동유통(19.7%) 순으로 나타남.

○ 오징어의 월평균 구매량은 26.5kg, 월평균 구매금액은 24.1만 원임.

- 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 54.1%로 가장 높고, 가공상태(23.5%), 전처리상태(22.5%) 순으로 나타남.

- 유통형태는 냉동유통의 비중이 37.1%로 가장 높고, 냉장유통(34.6%), 상온유통(28.3%) 순서임.

○ 멸치의 월평균 구매량은 11.0kg, 월평균 구매금액은 11.1만 원임.

- 구매형태는 가공상태로 구매하는 비중이 85.7%로 가장 높고, 원물상태(14.3%), 전처리상태(0.0%) 순으로 나타남.

- 유통형태는 상온유통이 72.9%로 대부분을 차지하며, 냉장유통(25.8%), 냉동유통(1.3%) 순으로 나타남.

### (4) 채소류

○ 채소류의 월평균 구매량은 207.6kg이며, 월평균 구매금액은 47.6만 원으로 나타남.

- 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 46.0%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(33.8%), 전처리상태(탈각 탈피)(13.7%) 등의 순서로 나타남.

- 유통형태는 상온유통 비중이 83.0%로 가장 높고, 냉장유통(16.4%)이 다음으로 높음.

○ 세부 품목별로 마늘의 월평균 구매량은 18.2kg, 월평균 구매금액은 10.5만 원임.

- 구매형태는 전처리상태(탈각탈피)로 구매하는 비중이 61.2%로 가장 높고, 가공상태(12.2%), 원물상태(12.0%) 등의 순서임.

- 유통형태는 상온유통 비중이 68.0%로 가장 높고, 냉장유통(29.0%), 냉동유통(3.0%) 순서임.

○ 양파의 월평균 구매량은 63.8kg, 월평균 구매금액은 13.3만 원임.

- 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 48.6%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(41.9%), 전처리상태(탈각 탈피)(5.8%) 등의 순서임.

- 유통형태는 상온유통 비중이 85.2%로 가장 높고, 냉장유통(14.7%)이 다음으로 높음.

○ 파(대파)의 월평균 구매량은 26.3kg, 월평균 구매금액은 8.1만 원임.

- 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 51.2%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(43.1%), 전처리상태(탈각 탈피)(3.5%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 84.0%이며, 냉장유통이 15.8%를 차지함.
- 고추의 월평균 구매량은 15.4kg, 월평균 구매금액은 8.9만 원임.
- 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 59.4%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(37.1%), 전처리상태(단순 세척)(1.7%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 81.9%이며, 냉장유통이 18.1%를 차지함.
- 무의 월평균 구매량은 70.2kg, 월평균 구매금액은 8.3만 원임.
- 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 52.7%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(39.2%), 전처리상태(단순 세척)(5.8%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 89.6%이며, 냉장유통이 10.4%를 차지함.
- 배추의 월평균 구매량은 119.9kg, 월평균 구매금액은 9.3만 원임.
- 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 57.8%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(39.4%), 전처리상태(탈각 탈피)(1.2%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 90.3%이며, 냉장유통이 9.7%를 차지함.
- 당근의 월평균 구매량은 15.8kg, 월평균 구매금액은 4.7만 원임.
- 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 48.6%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(35.7%), 전처리상태(탈각 탈피)(4.0%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 88.1%이며, 냉장유통이 11.9%를 차지함.
- 감자의 월평균 구매량은 26.2kg, 월평균 구매금액은 5.8만 원임.
- 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 64.8%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(30.9%)가 다음으로 높음.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 90.6%로 가장 높고, 냉장유통(8.3%)이 다음으로 높음.

## (5) 과일류

- 과일류의 월평균 구매량은 57.4kg이며, 월평균 구매금액은 23.7만 원으로 나타남.
  - 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 86.1%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)로 구매하는 비중이 12.7%로 두 번째로 높음.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 75.0%이며, 냉장유통은 25.0%를 차지함.
- 사과와 월평균 구매량은 30.7kg, 월평균 구매금액은 14.9만 원임.
  - 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 85.7%이며, 전처리상태(이물제거)가 12.9%를 차지함.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 76.1%이며, 냉장유통은 23.9%를 차지함.
- 배의 월평균 구매량은 42.3kg, 월평균 구매금액은 14.8만 원임.
  - 구매형태는 원물상태로 구매하는 비중이 86.7%로 가장 높고, 전처리상태(이물제거)로 구매하는 비중이 12.6%로 두 번째로 높음.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 73.6%이며, 냉장유통은 26.4%를 차지함.

## (6) 장류 및 가공식품

- 장류 및 가공식품의 월평균 구매량은 116.2kg이며, 월평균 구매금액은 51.9만 원으로 나타남.
  - 유통형태는 상온유통 비중이 76.5%로 가장 높고, 냉장유통(23.1%)이 다음으로 높음.
- 고추장의 월평균 구매량은 18.3kg, 월평균 구매금액은 7.1만 원임.
  - 유통형태는 상온유통이 91.7%로 대부분을 차지하며, 냉장유통 비중은 8.3%임.
- 된장의 월평균 구매량은 18.5kg, 월평균 구매금액은 7.1만 원임.
  - 유통형태는 상온유통이 92.2%로 대부분을 차지하며, 냉장유통 비중은 7.8%임.
- 간장의 월평균 구매량은 24.5kg, 월평균 구매금액은 6.7만 원임.
  - 유통형태는 상온유통이 93.5%로 대부분을 차지하며, 냉장유통 비중은 6.5%임.
- 김치의 월평균 구매량은 82.8kg, 월평균 구매금액은 21.9만 원임.
  - 유통형태는 냉장유통이 73.0%로 대부분을 차지함.
- 고춧가루의 월평균 구매량은 20.6kg, 월평균 구매금액은 27.5만 원임.
  - 유통형태는 상온유통이 73.5%로 가장 높고, 냉장유통이 24.7%로 두 번째로 높음.

〈표 3-3〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 축산물류

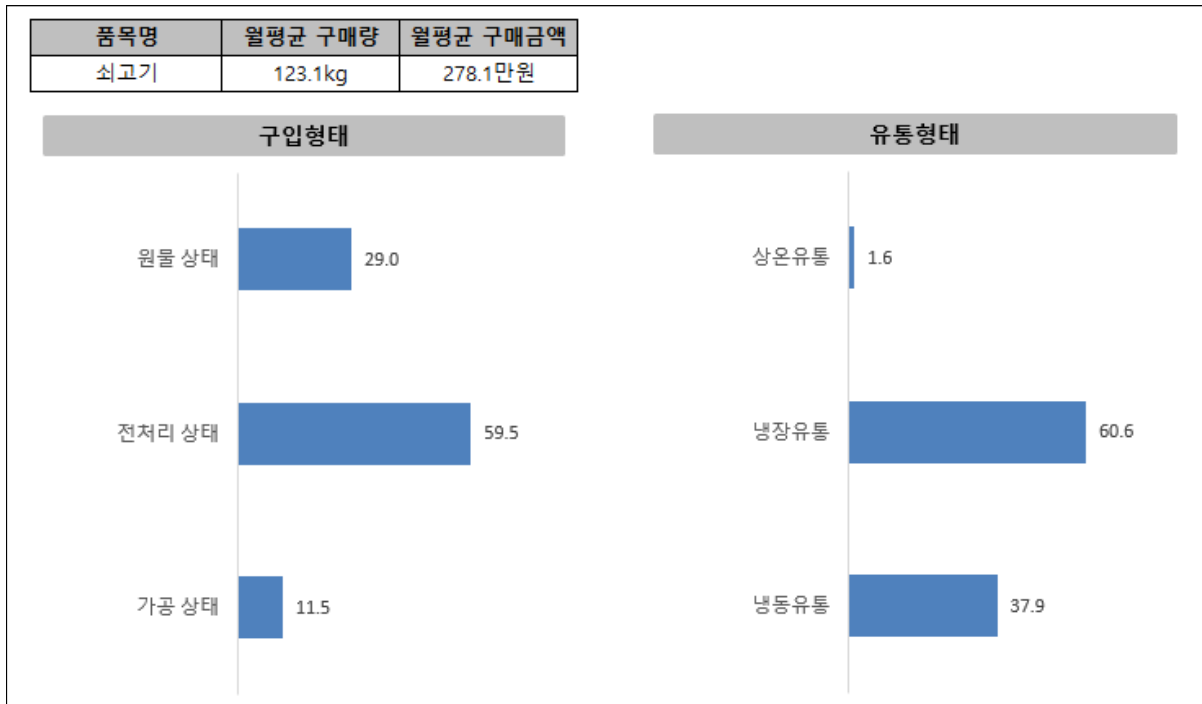
구분	전체	육류 및 축산물류	육류			축산물
			쇠고기	돼지고기	닭고기	계란
월평균 구매량(kg)	638.0	295.9	123.1	197.6	351.5	39.1
월평균 구매금액(만 원)	342.0	278.7	278.1	188.7	226.2	11.9
<b>구매형태(복수응답, %)</b>						
1. 원물상태	57.7	51.9	29.0	25.2	24.7	98.5
2. 전처리상태	28.5	41.6	59.5	66.9	63.5	1.1
3. 가공상태	13.8	6.5	11.5	7.9	11.8	0.5
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>유통형태(복수응답, %)</b>						
1. 상온유통: 실온유통	72.6	29.2	1.6	4.8	4.0	75.9
2. 냉장유통	23.2	52.1	60.6	69.5	69.5	24.1
3. 냉동유통	4.1	18.7	37.9	25.6	26.5	
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주1. 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.  
 2. 0값을 결측치로 처리하였기 때문에 세부 품목의 평균 합이 전체 평균과 다를 수 있음.



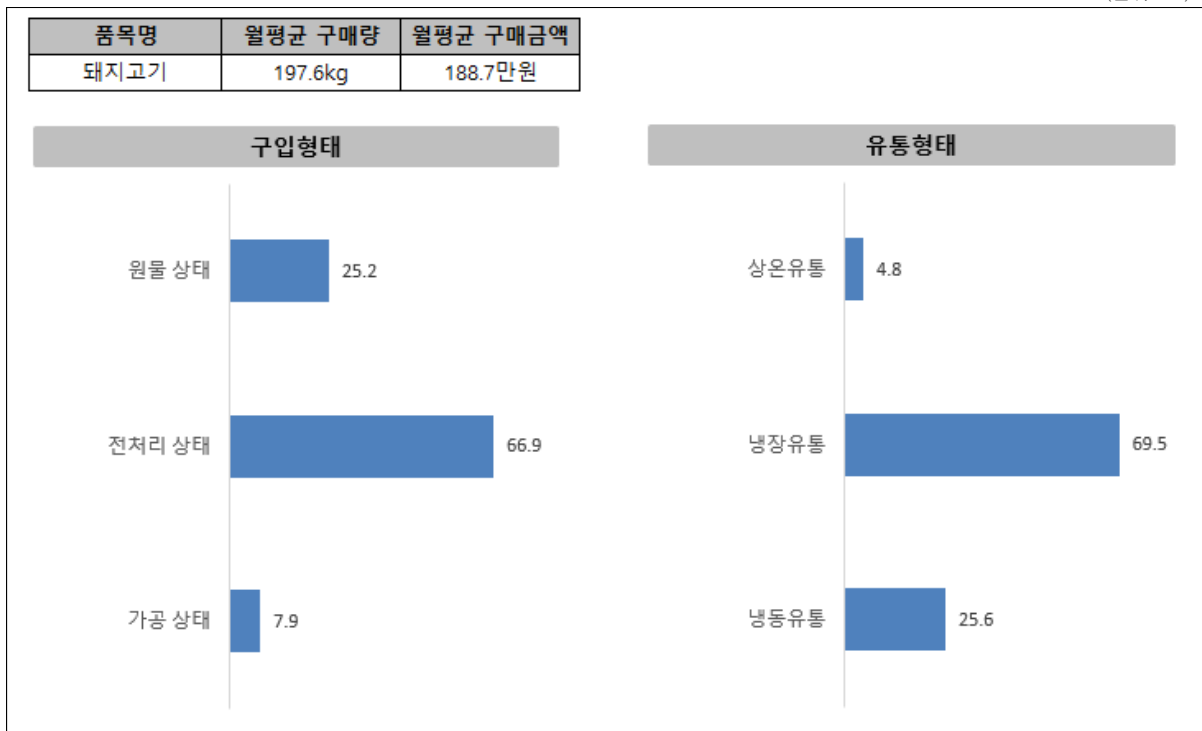
〈그림 3-7〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 쇠고기

(단위: %)



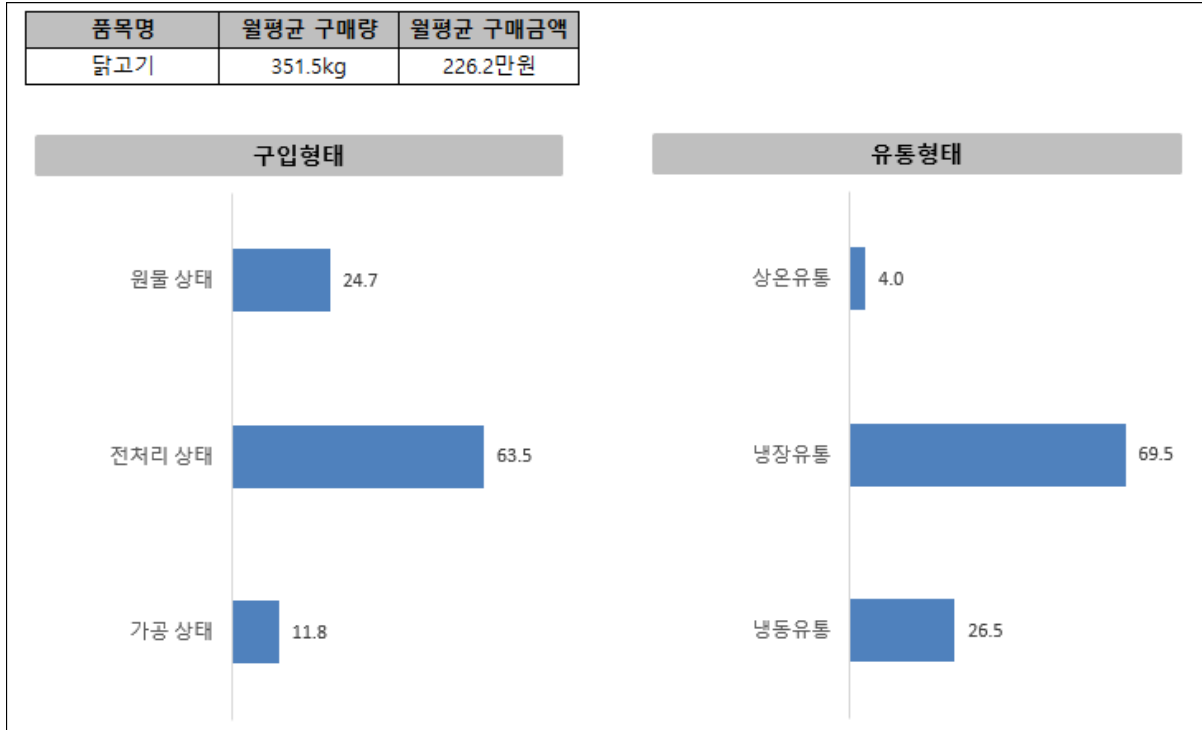
〈그림 3-8〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 돼지고기

(단위: %)



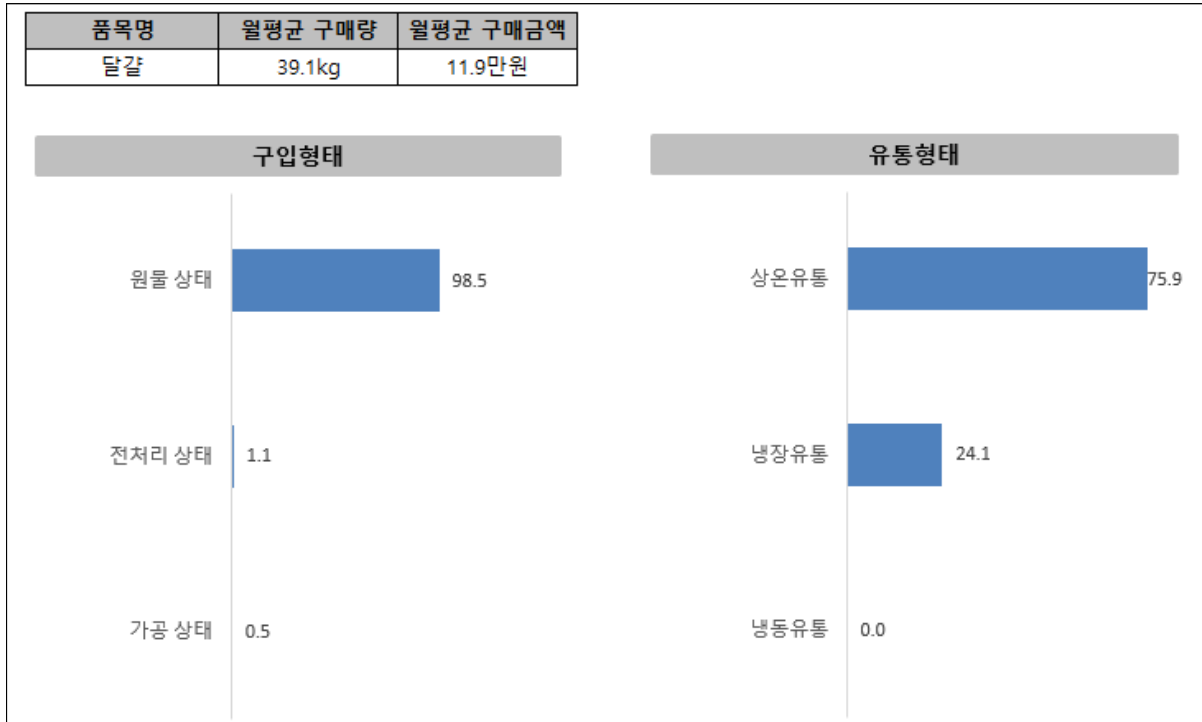
〈그림 3-9〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 닭고기

(단위: %)



〈그림 3-10〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 계란

(단위: %)



〈표 3-4〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 곡류/곡류가공품

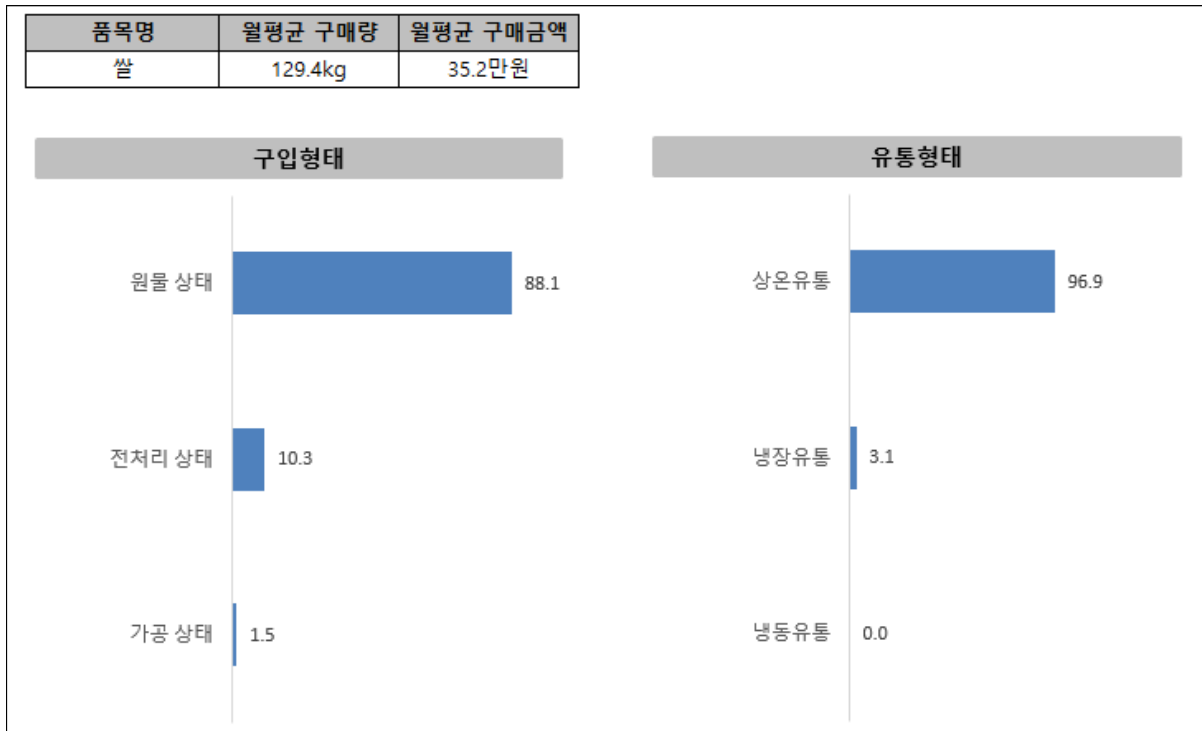
구분	전체	곡류/곡류가공품	곡류	곡류가공품
			쌀	밀가루
월평균 구매량(kg)	638.0	159.0	129.4	105.9
월평균 구매금액(만 원)	342.0	37.4	35.2	14.2
구매형태(복수응답, %)				
1. 원물상태	57.7	88.1	88.1	
2. 전처리상태	28.5	10.3	10.3	
3. 가공상태	13.8	1.5	1.5	
합계	100.0	100.0	100.0	
유통형태(복수응답, %)				
1. 상온유통: 실온유통	72.6	96.7	96.9	96.3
2. 냉장유통	23.2	3.3	3.1	3.7
3. 냉동유통	4.1			
합계	100.0	100.0	100.0	100.0

주1. 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

주2. 0값을 결측치로 처리하였기 때문에 세부 품목의 평균 합이 전체 평균과 다를 수 있음.

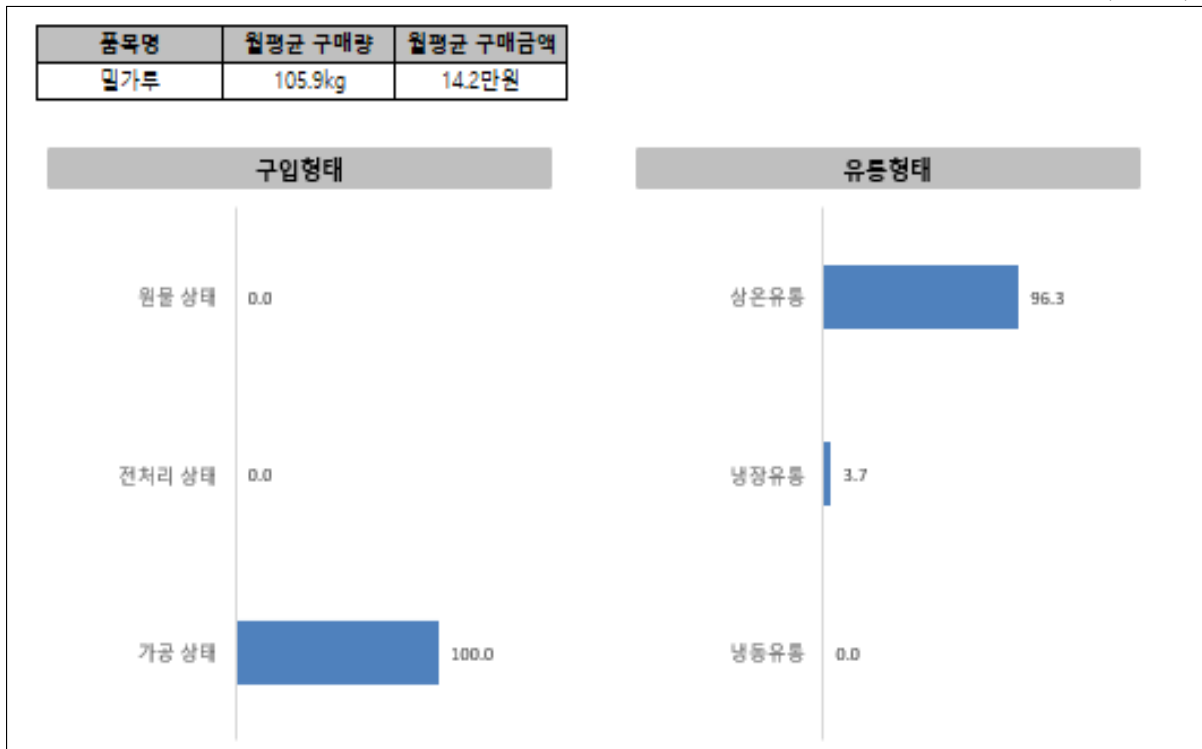
〈그림 3-11〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 쌀

(단위: %)



〈그림 3-12〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 밀가루

(단위: %)



〈표 3-5〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 수산물류

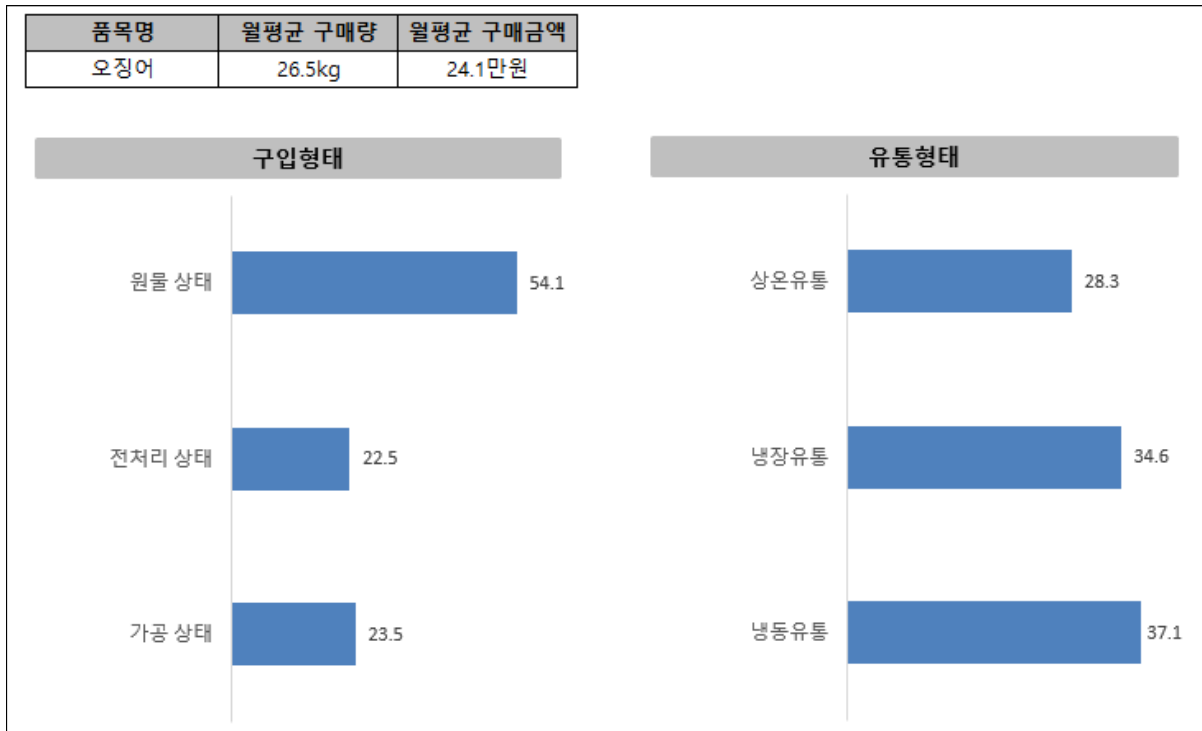
구분	전체	수산물류	수산물류	
			오징어	멸치
월평균 구매량(kg)	638.0	25.0	26.5	11.0
월평균 구매금액(만 원)	342.0	23.4	24.1	11.1
구매형태(복수응답, %)				
1. 원물상태	57.7	34.7	54.1	14.3
2. 전처리상태	28.5	11.5	22.5	0.0
3. 가공상태	13.8	53.8	23.5	85.7
합계	100.0	100.0	100.0	100.0
유통형태(복수응답, %)				
1. 상온유통: 실온유통	72.6	50.1	28.3	72.9
2. 냉장유통	23.2	30.3	34.6	25.8
3. 냉동유통	4.1	19.7	37.1	1.3
합계	100.0	100.0	100.0	100.0

주 1) 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

2) 0값을 결측치로 처리하였기 때문에 세부 품목의 평균 합이 전체 평균과 다를 수 있음.

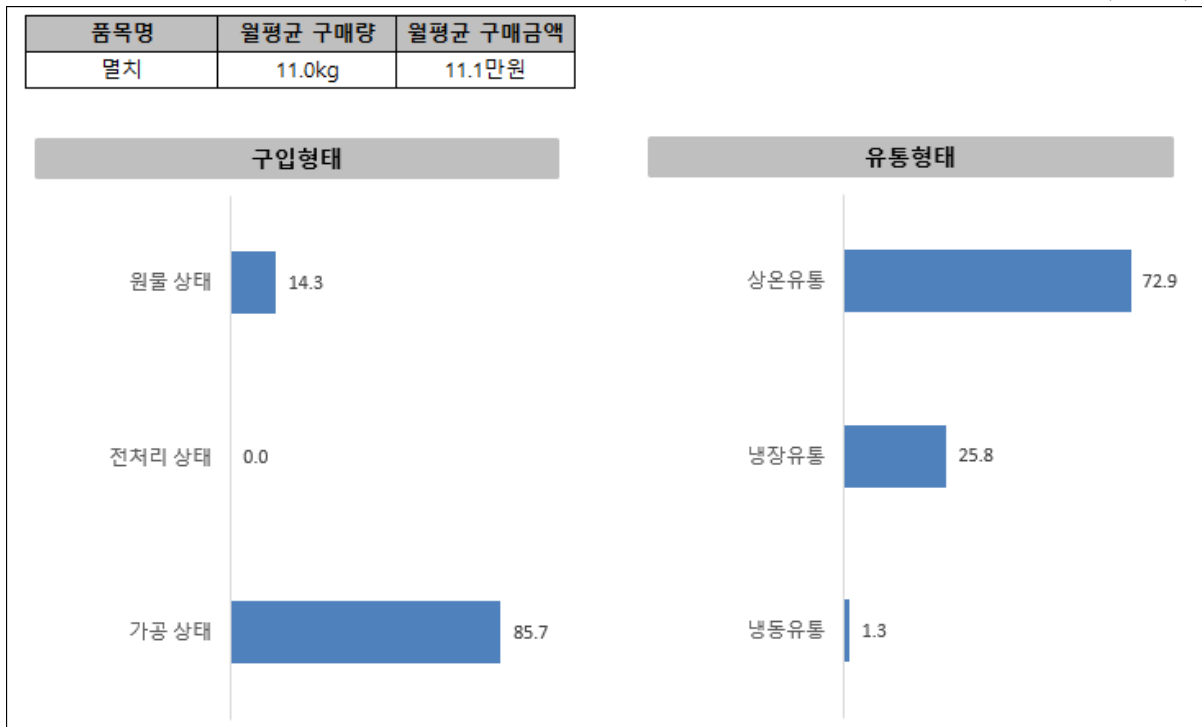
〈그림 3-13〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 오징어

(단위: %)



〈그림 3-14〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 멸치

(단위: %)



〈표 3-6〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 채소류

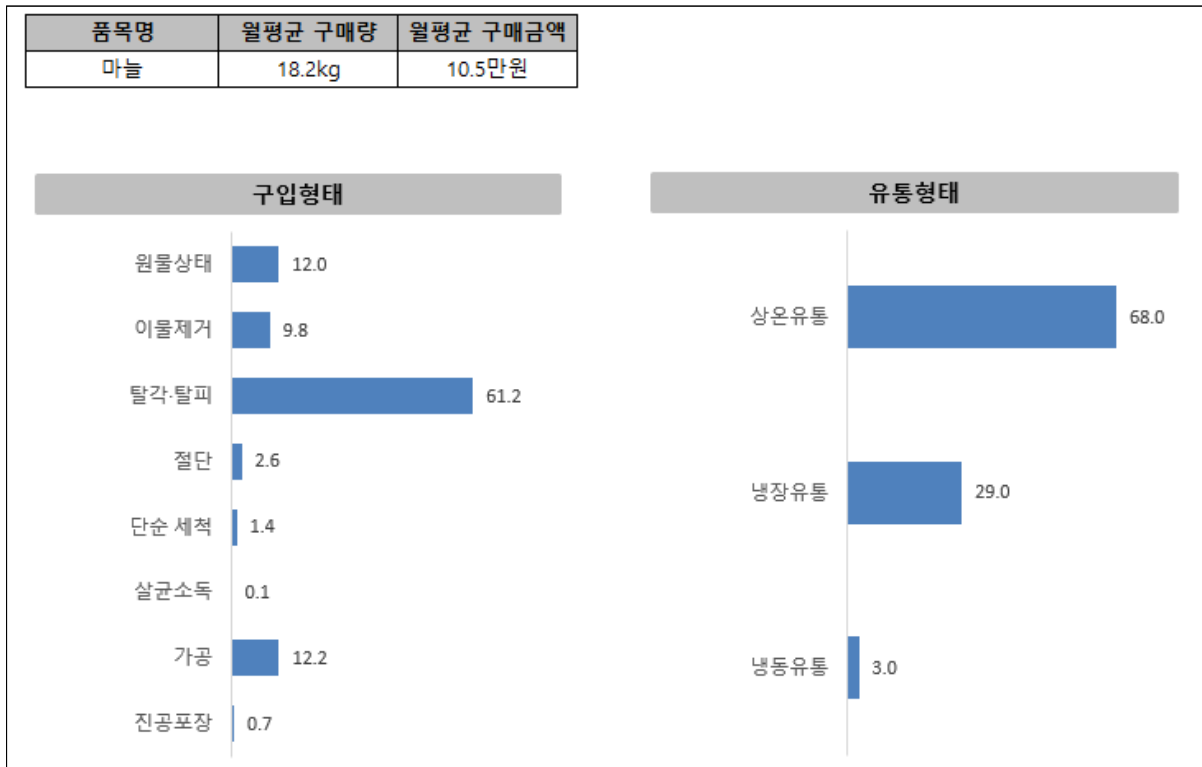
구분	전체	채소류	조미채소류				근채류		서류	
			마늘	양파	파 (대파)	고추	무	배추	당근	감자
월평균 구매량(kg)	638.0	207.6	18.2	63.8	26.3	15.4	70.2	119.9	15.8	26.2
월평균 구매금액(만 원)	342.0	47.6	10.5	13.3	8.1	8.9	8.3	9.3	4.7	5.8
구매형태(복수응답, %)										
1. 원물상태	48.5	46.0	12.0	48.6	51.2	59.4	52.7	57.8	48.6	64.8
2. 전처리상태(이물제거)	32.5	33.8	9.8	41.9	43.1	37.1	39.2	39.4	35.7	30.9
3. 전처리상태(탈각탈피)	12.8	13.7	61.2	5.8	3.5	1.0	1.5	1.2	4.0	1.3
4. 전처리상태(절단)	0.7	0.8	2.6	0.7	0.1	0.2	0.2	0.6	0.5	0.2
5. 전처리상태(단순세척)	2.3	2.4	1.4	0.8	0.4	1.7	5.8	0.7	10.5	0.8
6. 전처리상태(살균소독)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.3	0.0	0.2	0.0
7. 가공상태	2.6	2.8	12.2	0.5	1.3	0.5	0.4	0.4	0.4	1.6
8. 진공포장	0.5	0.5	0.7	1.5	0.2	0.2	0.0	0.0	0.2	0.3
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	99.7	100.0	100.0	100.0	100.0
유통형태(복수응답, %)										
1. 상온유통: 실온유통	72.6	83.0	68.0	85.2	84.0	81.9	89.6	90.3	88.1	90.6
2. 냉장유통	23.2	16.4	29.0	14.7	15.8	18.1	10.4	9.7	11.9	8.3
3. 냉동유통	4.1	0.7	3.0	0.1	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	1.1
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주1. 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

주2. 0값을 결측치로 처리하였기 때문에 세부 품목의 평균 합이 전체 평균과 다를 수 있음.

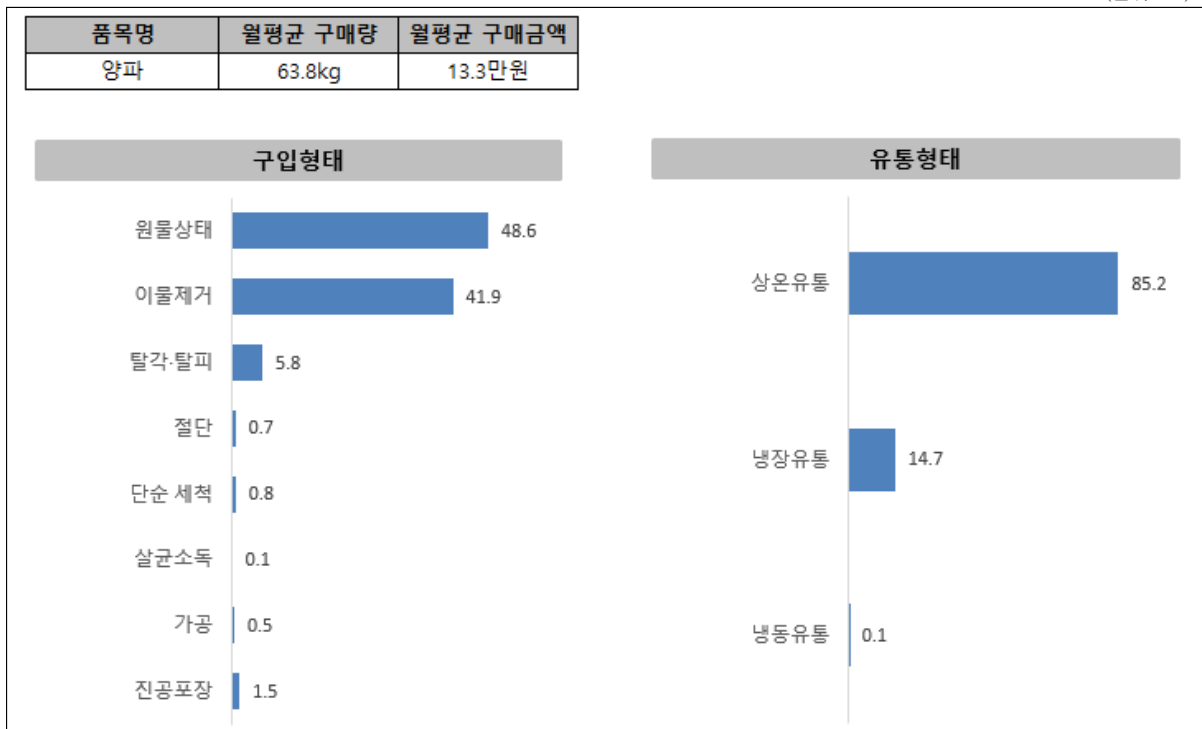
〈그림 3-15〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 마늘

(단위: %)



〈그림 3-16〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 양파

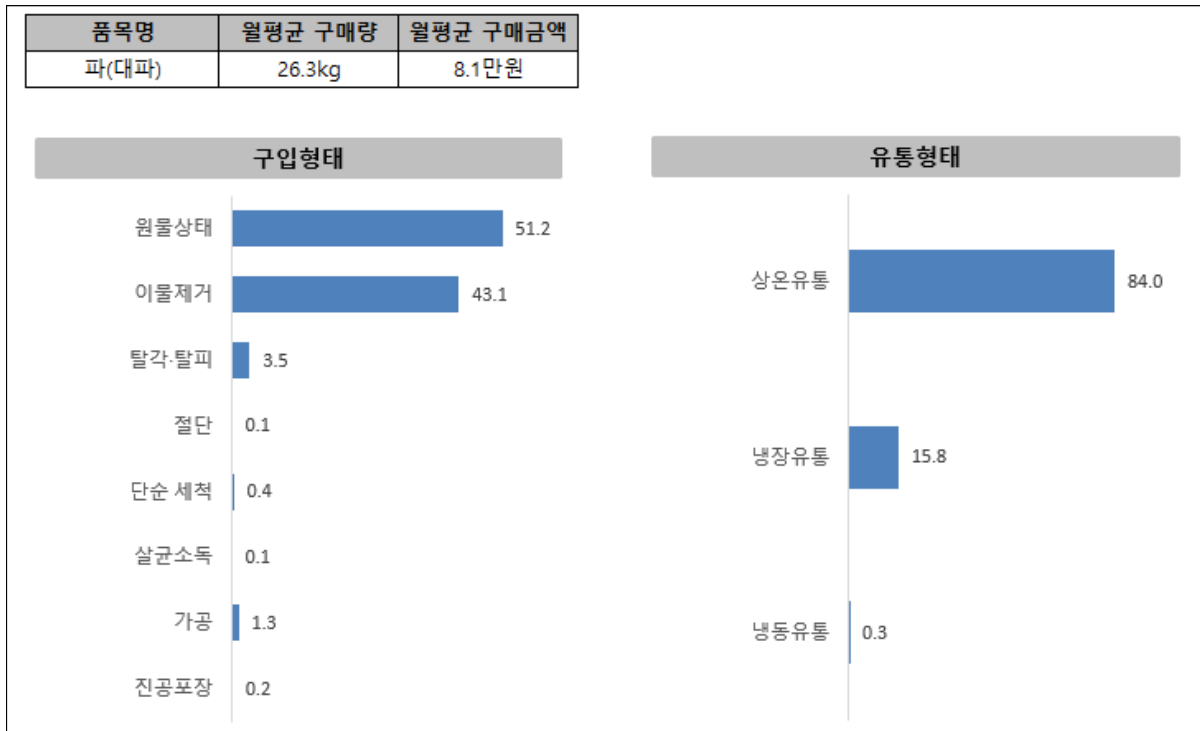
(단위: %)





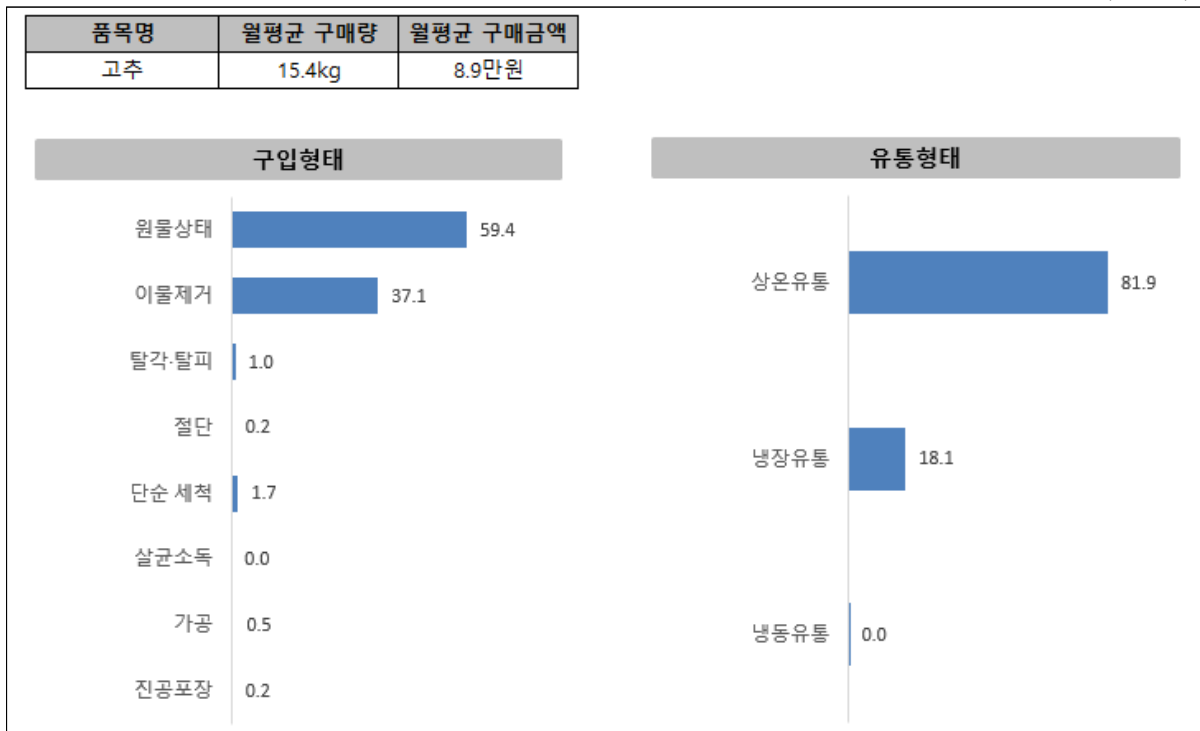
<그림 3-17> 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 파(대파)

(단위: %)



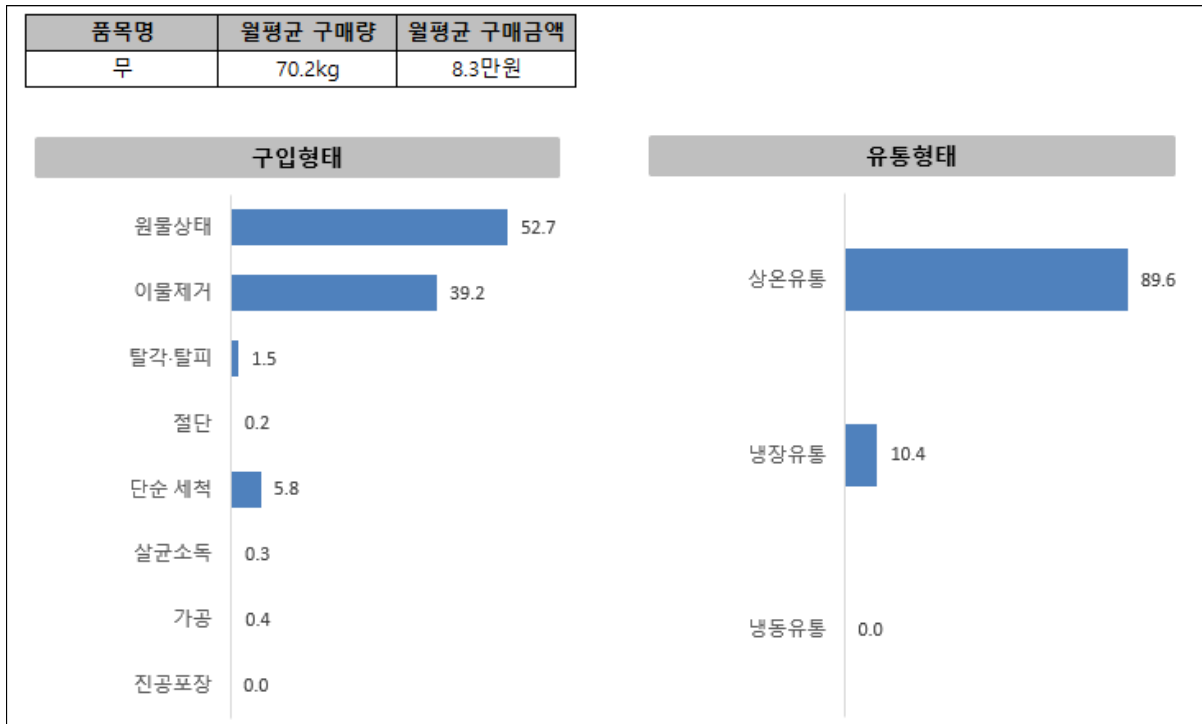
<그림 3-18> 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 고추

(단위: %)



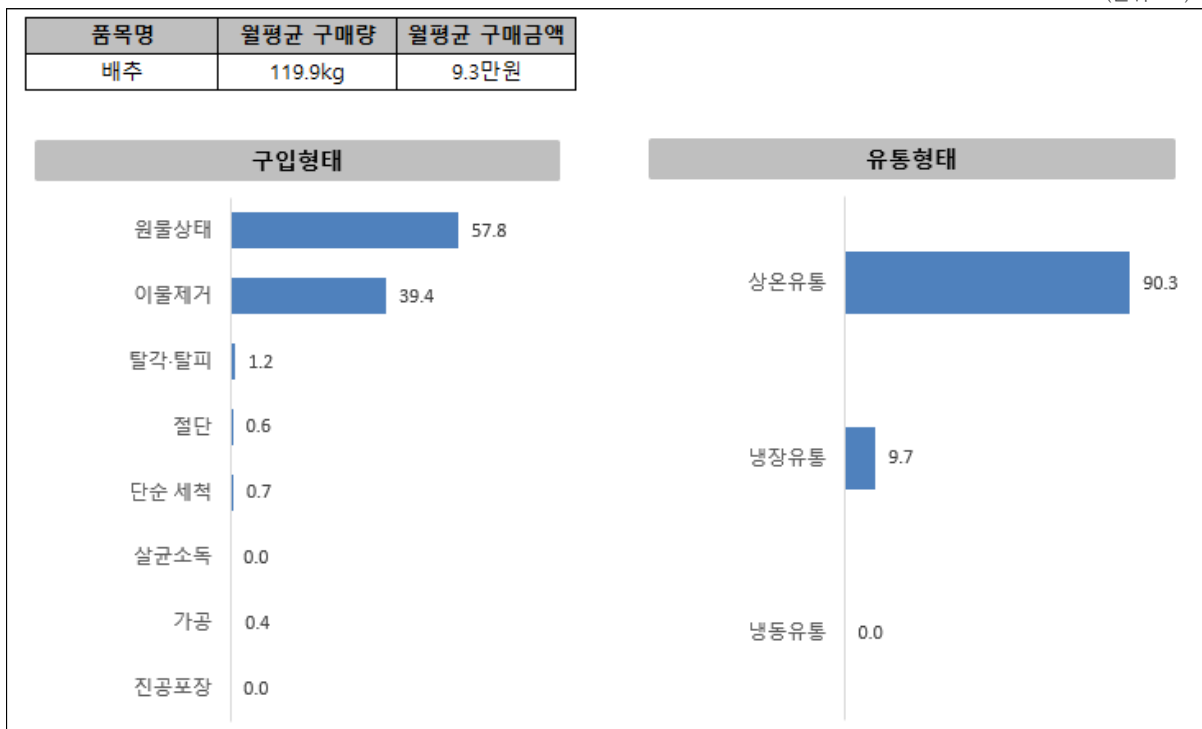
〈그림 3-19〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 무

(단위: %)



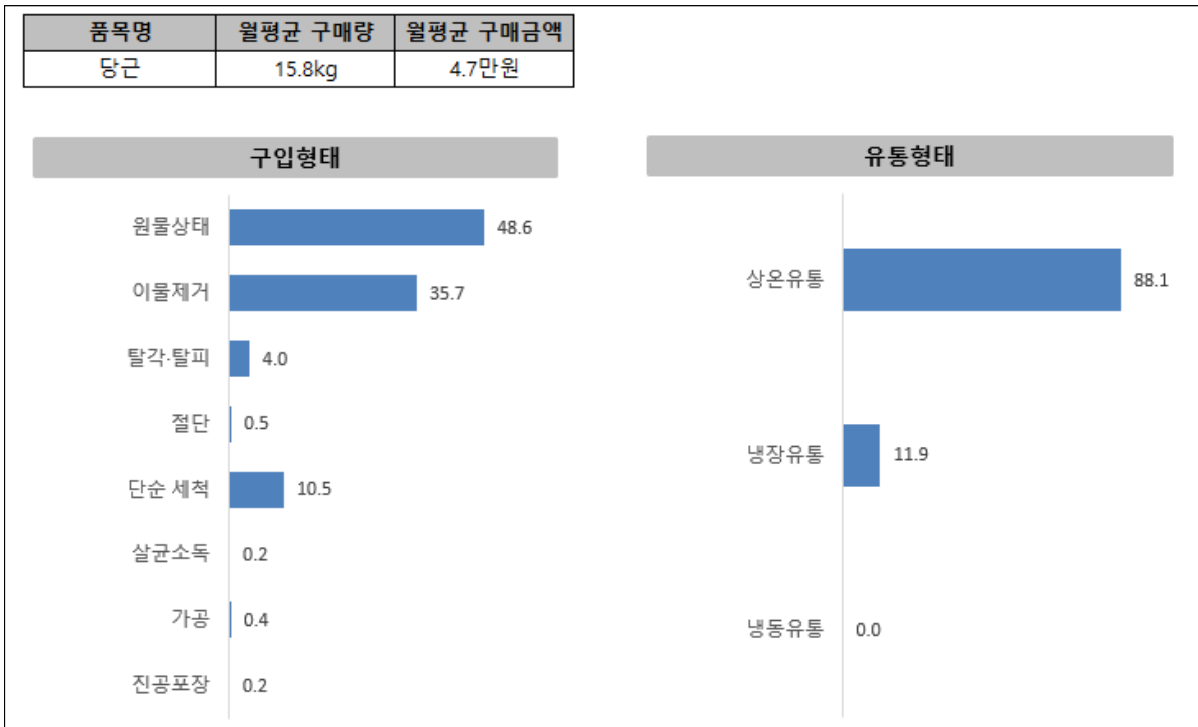
〈그림 3-20〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 배추

(단위: %)



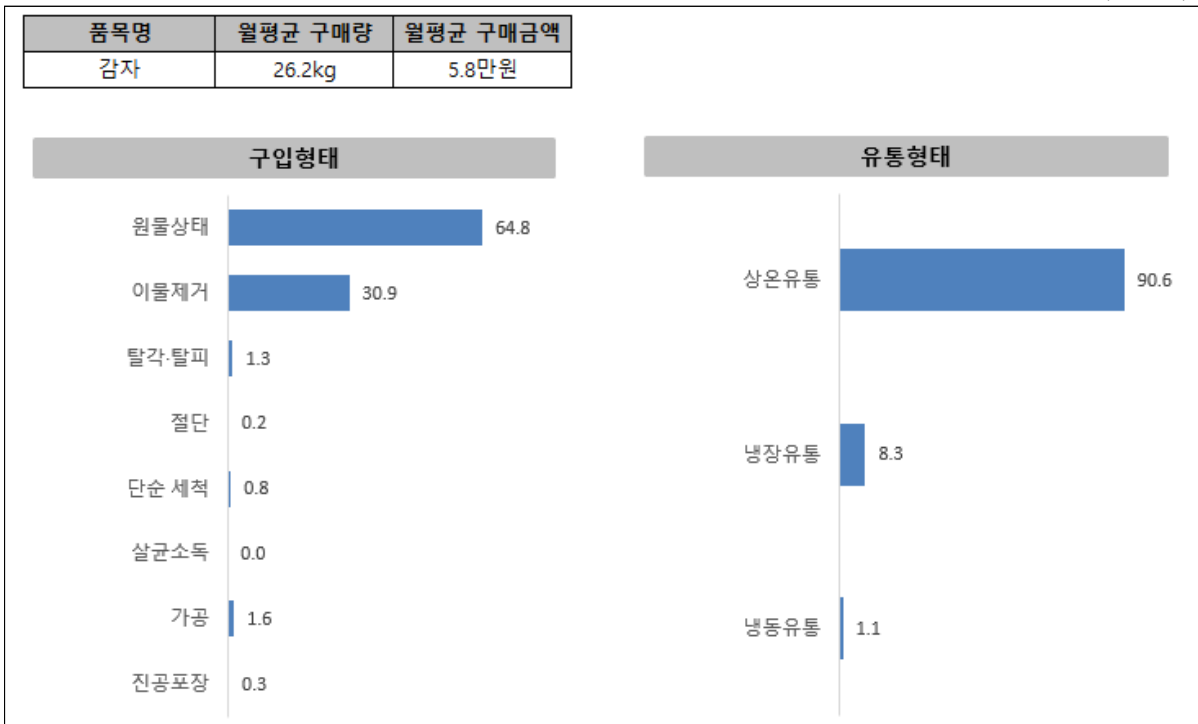
〈그림 3-21〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 당근

(단위: %)



〈그림 3-22〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 감자

(단위: %)



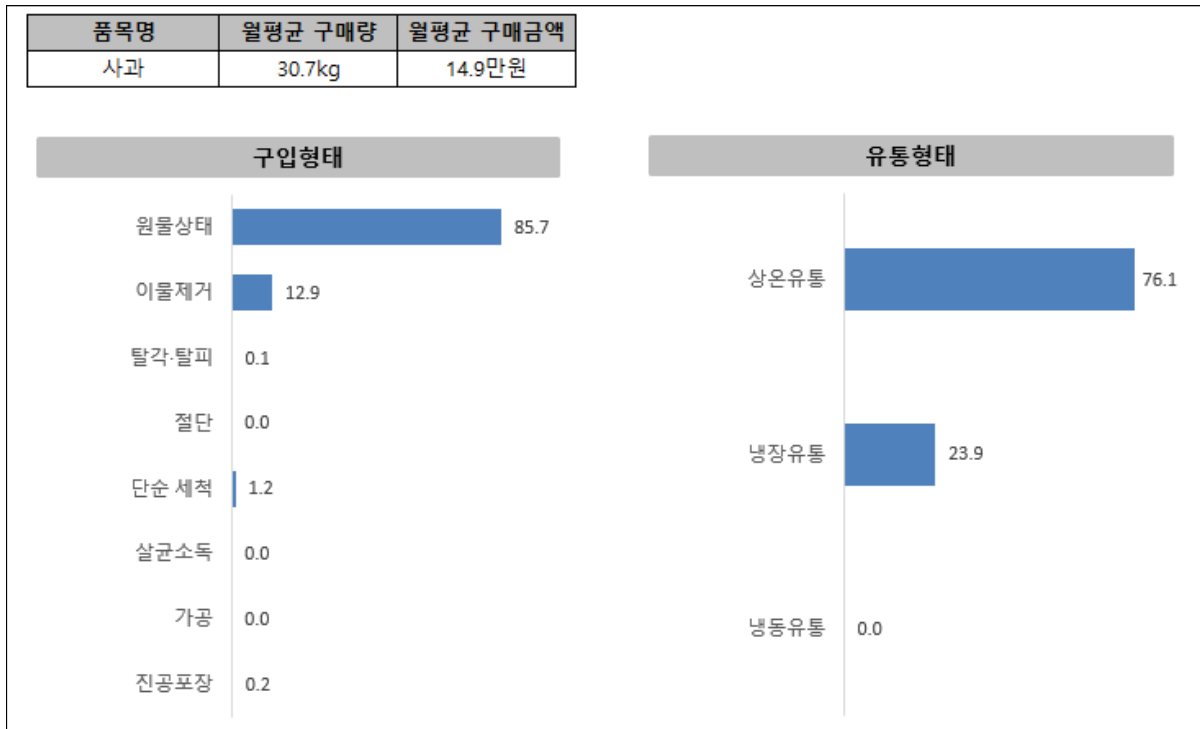
〈표 3-7〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 과일류

구분	전체	과일류	과일류	
			사과	배
월평균 구매량(kg)	638.0	57.4	30.7	42.3
월평균 구매금액(만 원)	342.0	23.7	14.9	14.8
<b>구매형태(복수응답, %)</b>				
1. 원물상태	48.5	86.1	85.7	86.7
2. 전처리상태(이물제거)	32.5	12.7	12.9	12.6
3. 전처리상태(탈각탈피)	12.8	0.1	0.1	0.0
4. 전처리상태(단순세척)	2.3	1.0	1.2	0.7
5. 진공포장	0.5	0.1	0.2	0.0
합계	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>유통형태(복수응답, %)</b>				
1. 상온유통: 실온유통	72.6	75.0	76.1	73.6
2. 냉장유통	23.2	25.0	23.9	26.4
3. 냉동유통	4.1	0.0	0.0	0.0
합계	100.0	100.0	100.0	100.0

주1. 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.  
 주2. 0값을 결측치로 처리하였기 때문에 세부 품목의 평균 합이 전체 평균과 다를 수 있음.

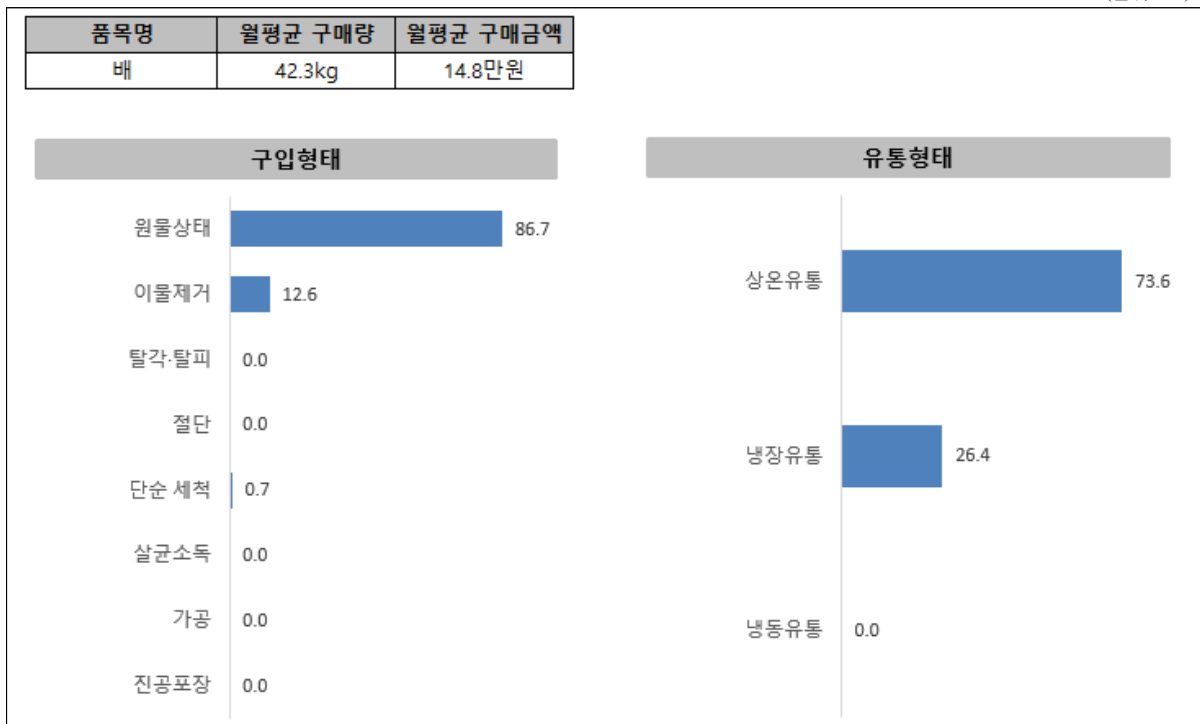
〈그림 3-23〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 사과

(단위: %)



〈그림 3-24〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 배

(단위: %)



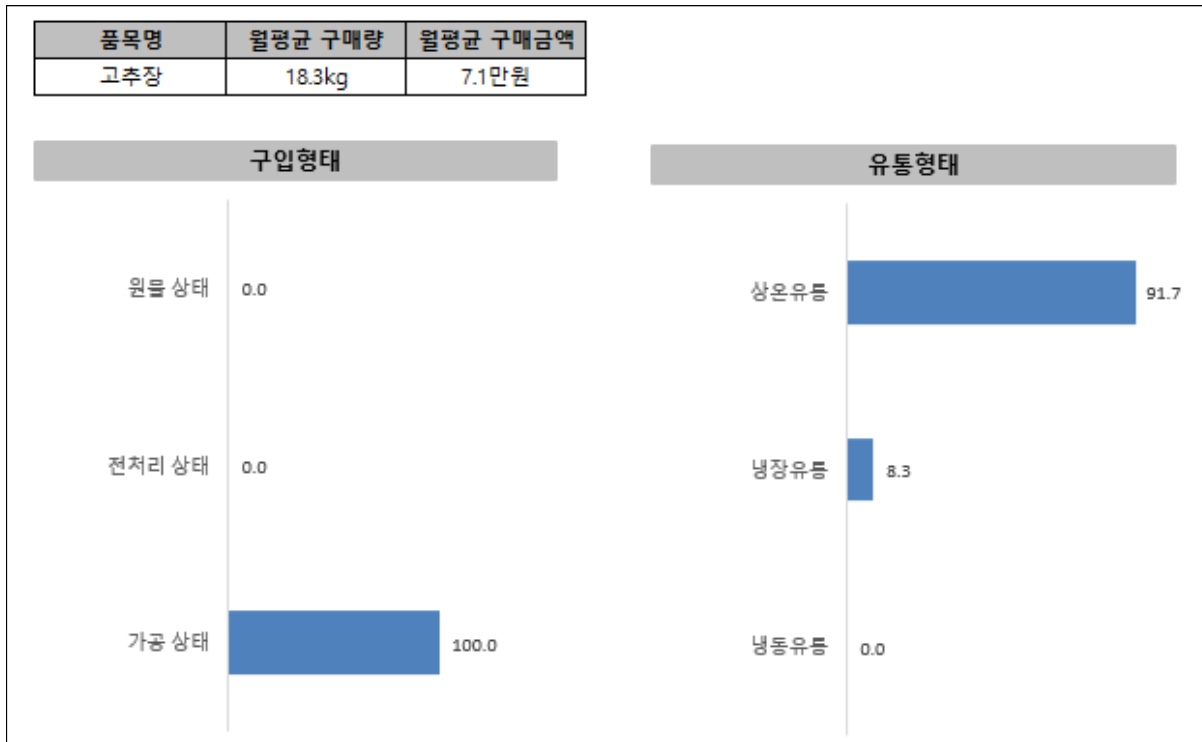
〈표 3-8〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 장류 및 가공식품

구분	전체	장류 및 가공식품	장류			가공식품	
			고추장	된장	간장	김치	고춧가루
월평균 구매량(kg)	638.0	116.2	18.3	18.5	24.5	82.8	20.6
월평균 구매금액(만 원)	342.0	51.9	7.1	7.1	6.7	21.9	27.5
구매형태(복수응답, %)							
1. 원물상태							
2. 전처리상태							
3. 가공상태							
합계							
유통형태(복수응답, %)							
1. 상온유통: 실온유통	72.6	76.5	91.7	92.2	93.5	27.0	73.5
2. 냉장유통	23.2	23.1	8.3	7.8	6.5	73.0	24.7
3. 냉동유통	4.1	0.4					1.8
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주1. 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.  
 2. 0값을 결측치로 처리하였기 때문에 세부 품목의 평균 합이 전체 평균과 다를 수 있음.

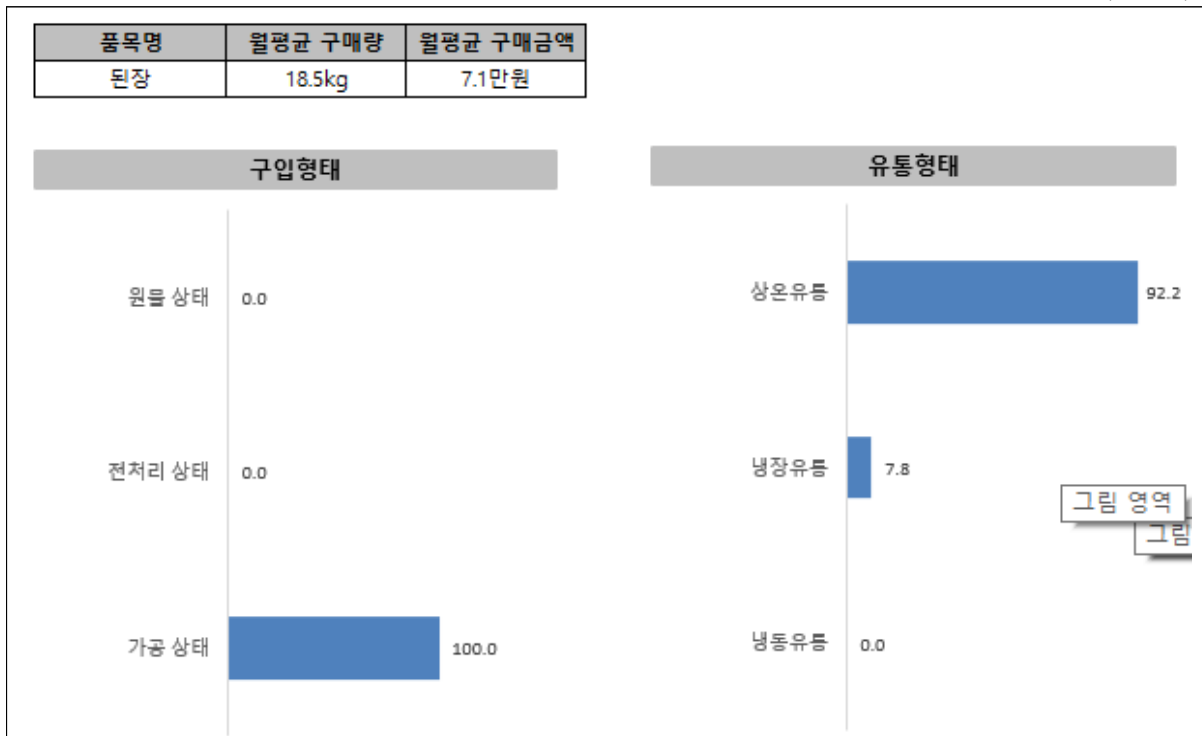
〈그림 3-25〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 고추장

(단위: %)



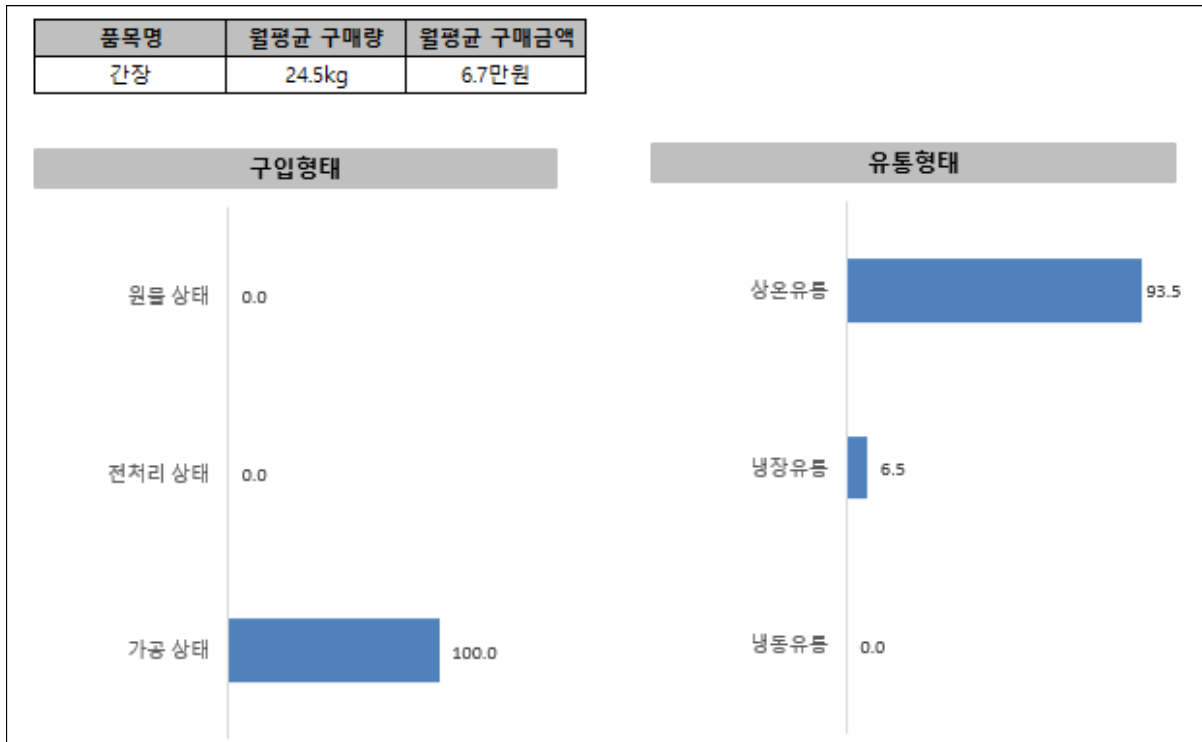
〈그림 3-26〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 된장

(단위: %)



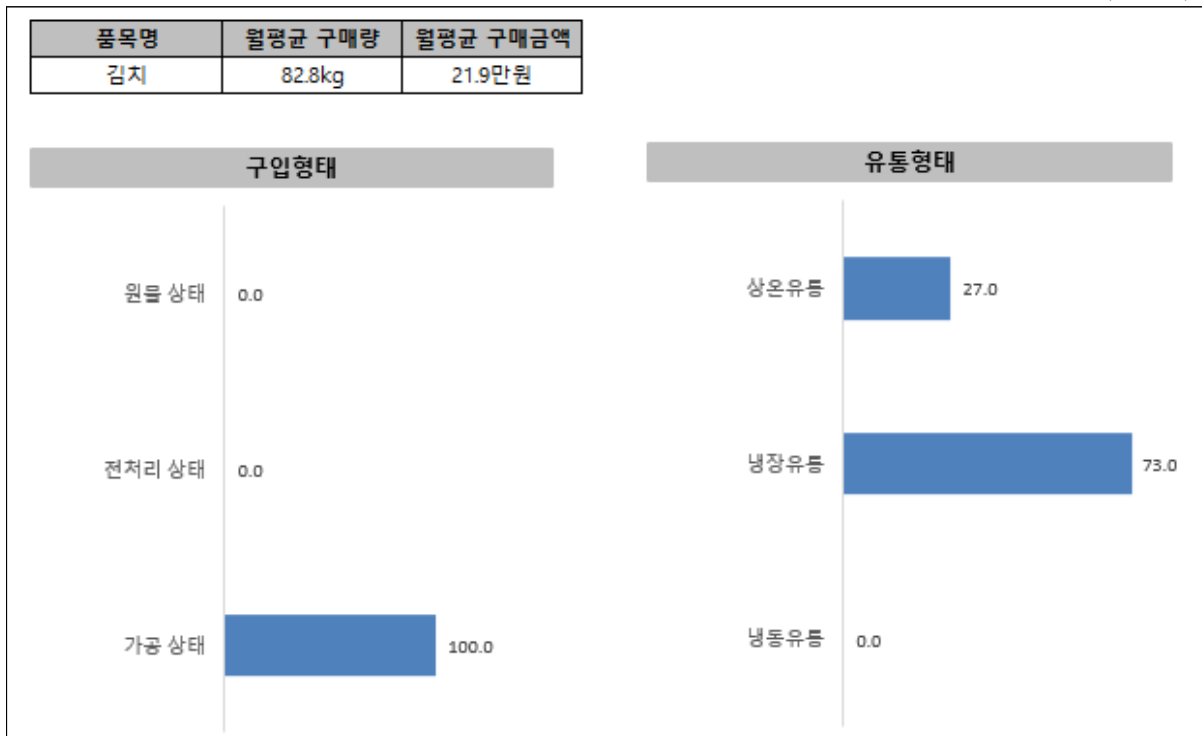
〈그림 3-27〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 간장

(단위: %)



〈그림 3-28〉 세부 품목별 식재료 구매 행태 - 김치

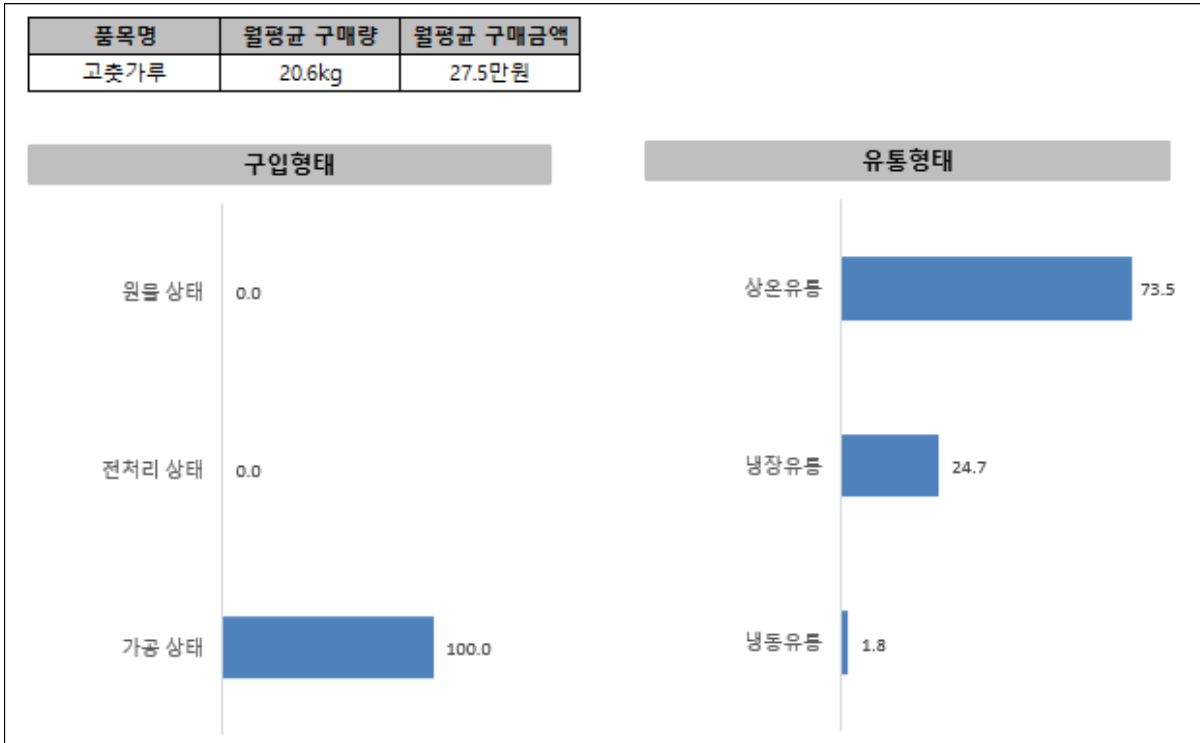
(단위: %)





〈그림 3-29〉 세부 품목별 식재료 구매 형태 - 고춧가루

(단위: %)

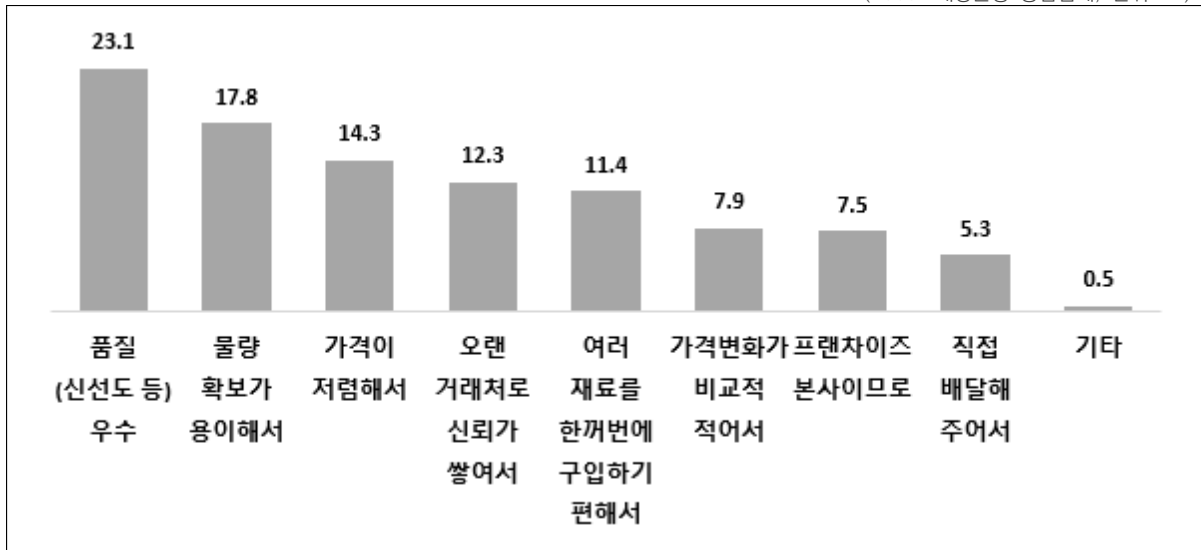


### 3) 구매처를 주로 이용하는 이유(1+2순위 중복응답 기준)

- 외식업체가 식재료 구매처를 주로 이용하는 이유는 품질(신선도 등)이 우수(23.1%)라고 응답한 비율이 가장 높으며, 다음으로는 물량확보가 용이해서(17.8%), 가격이 저렴해서(14.3%), 오랜 거래처로 신뢰가 쌓여서(12.3%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 세부업종별로 대부분 업종에서 품질(신선도 등)이 우수한 비중이 가장 높았고, 기타 외국식의 경우 프랜차이즈 본사이므로(22.5%)의 비중이 높게 나타남.
- 일반음식점 외 업체의 세부업종별로 살펴보면, 기관 구내식당(17.5%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(19.3%), 간이 음식 포장판매 전문점(30.2%), 주점업(24.2%), 비알콜 음료점업(22.3%)에서는 품질(신선도 등)이 우수한 비중이 높았고, 출장·이동음식점업(39.6%)은 여러 재료를 한꺼번에 구입하기 편해서, 제과점(20.1%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(39.0%), 치킨전문점(39.0%)은 프랜차이즈 본사이므로의 비중이 높게 나타남.
- 운영형태별로 프랜차이즈의 경우 프랜차이즈 본사이므로(36.8%)의 비중이 컸고, 비프랜차이즈는 품질(신선도 등)이 우수(25.5%)의 비중이 큰 것으로 나타남.
- 지역별로는 대부분의 지역에서 물량 확보가 용이해서가 구매처를 주로 이용하는 가장 중요한 요인으로 나타났으며, 호남권의 경우 물량확보가 용이해서(21.7%)가 가장 중요한 요인으로 나타남.
- 매출액 규모별로 모든 규모에서 품질(신선도 등)이 우수해서 해당 구매처를 주로 이용하는 것으로 나타남.

〈그림 3-30〉 구매처를 주로 이용하는 이유\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당문항 응답업체, 단위: %)



주: 우선순위 응답의 결과에 가중치를 부여(1순위×2+2순위×1)하여 백분율로 계산한 수치임.

〈표 3-9〉 구매처를 주로 이용하는 이유\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당문항 응답업체, 단위: 개, %)

		사례수	품질 (신선도 등)이 우수	물량 확보가 용이 해서	가격이 저렴 해서	오랜 거래처 로 신뢰가 쌓여서	여러 재료를 한꺼번 에 구입 하기 편해서	가격 변화가 비교적 적어서	프랜 차이즈 본사 이므로	직접 배달해 주어서	기타	
전체		14,049	23.1	17.8	14.3	12.3	11.4	7.9	7.5	5.3	0.5	
업종	일반 음식점	소계	8,438	24.1	18.7	14.6	13.4	11.7	7.8	4.3	5.2	0.3
		한식	6,045	24.1	18.9	15.3	13.4	11.4	8.1	3.7	4.9	0.3
		중식	1,027	25.7	20.9	10.6	15.3	12.9	6.5	2.2	5.8	0.1
		일식	563	23.7	16.7	11.6	14.6	10.9	5.5	6.4	10.6	0.0
		서양식	544	21.4	13.9	10.1	8.8	15.6	6.3	15.4	7.0	1.4
		기타 외국식	259	20.7	11.4	12.8	10.8	12.8	3.0	22.5	6.0	0.0
	일반 음식점 외	소계	5,611	21.4	16.3	13.7	10.3	10.8	8.0	13.2	5.4	0.9
		기관 구내식당업	578	17.5	16.4	10.1	10.5	14.6	7.5	15.7	4.4	3.2
		출장·이동음식점업	91	22.6	4.0	12.0	5.2	39.6	3.3	0.0	11.1	2.1
		제과점	390	18.8	17.6	12.2	10.5	7.0	7.6	20.1	5.6	0.6
		피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	422	13.4	13.1	6.3	7.5	5.3	4.2	42.2	7.6	0.4
		치킨전문점	650	14.9	12.6	8.9	7.1	5.9	5.2	39.0	6.2	0.2
		김밥 및 기타 간이 음식점업	1,198	19.3	16.3	13.8	12.0	12.7	7.3	12.7	5.1	0.8
		간이 음식 포장판매 전문점	270	30.2	26.7	9.9	6.7	5.6	7.2	10.6	3.1	0.0
	주점업	1,296	24.2	16.7	15.9	11.2	12.1	9.1	4.6	5.1	1.0	
비알콜 음료점업	716	22.3	16.0	14.0	7.7	8.8	8.3	16.7	6.2	0.0		
유영 형태	프랜차이즈	4,060	13.9	13.5	9.2	6.3	8.2	4.2	36.8	7.0	0.8	
	비프랜차이즈	9,989	25.5	18.9	15.6	13.8	12.2	8.8	0.0	4.8	0.4	
지역	서울권	3,044	22.0	13.5	11.3	13.1	12.9	6.7	10.1	10.4	0.1	
	수도권	3,910	23.2	18.5	16.5	11.6	11.7	6.1	6.7	5.2	0.5	
	충청권	2,318	23.1	18.9	7.5	14.2	12.0	12.8	7.4	3.5	0.5	
	호남권	1,148	18.1	21.7	11.2	11.5	7.1	17.3	7.6	4.5	1.0	
	경남권	2,338	27.4	15.4	20.5	11.9	9.0	5.0	7.7	2.5	0.5	
	경북권	1,291	22.7	21.8	17.1	11.0	14.0	2.8	5.5	4.4	0.7	
매출 액	5천만 원 미만	1,301	23.2	17.6	22.8	13.5	10.3	7.4	1.2	2.2	1.6	
	5천만 원~1억 원 미만	2,382	23.3	20.8	14.4	11.8	11.0	8.8	5.1	4.3	0.4	
	1억 원~5억 원 미만	8,740	23.2	17.2	13.2	12.1	11.5	8.2	8.4	5.8	0.3	
	5억 원 이상	1,626	22.0	15.4	11.3	13.3	12.3	3.3	14.5	7.1	0.8	

주: 우선순위 응답의 결과에 가중치를 부여(1순위×2+2순위×1)하여 백분율로 계산한 수치임.1) 품목별 식재료 구매 형태

#### 4) 외식업체 규모별 식재료<sup>10)</sup> 구매 및 구매처<sup>11)</sup>

- 외식업체 규모별 식재료 구매 실태를 살펴보면, 월평균 구매량 및 구매금액은 업체의 규모가 클수록 높음.
  - 구매경로는 300m<sup>2</sup> 이상 업체가 개인 도매상(18.7%)을 통해 구매하는 비중이 가장 높은 반면, 300m<sup>2</sup> 미만의 경우 식자재 마트를 통한 구매 비중이 가장 높음.
  - 구매빈도는 규모에 관계없이 일주일에 1~2회 구매하는 비중이 가장 높음.
  - 주문 및 배달형태는 규모에 관계없이 전화주문 후 배달하는 비중이 가장 높게 나타남.
  - 구매형태는 규모에 관계없이 원물상태로 구매하는 비중이 대부분을 차지함.
  - 유통형태는 규모에 관계없이 상온유통을 통한 구매 비중이 가장 높으며, 다음으로 냉장유통, 냉동유통 순서임.
- 외식업체 규모별 월평균 구매량은 30m<sup>2</sup> 미만 업체의 경우 360.5kg, 300m<sup>2</sup> 이상 업체의 경우 1,737.8kg으로 업체 규모에 따라 큰 차이가 있음.
  - 월평균 구매금액도 30m<sup>2</sup> 미만 업체의 경우 274.7만 원, 300m<sup>2</sup> 이상 업체의 경우 876.2만 원으로 업체 규모가 커질수록 높게 나타남.
- 30m<sup>2</sup> 미만 업체의 월평균 구매량은 360.5kg이고, 월평균 구매금액은 274.7만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(23.0%), 개인 도매상(20.0%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(30.3%), 일주일에 3~4회(21.1%), 월 2~3회(20.6%) 순서로 나타남.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(44.2%) 비중이 가장 높으며, 직접구매 후 직접운반(36.5%), 직접구매 후 배달(12.2%), 온라인구매 후 배달(7.1%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태로 구매하는 비중이 56.7%로 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.6%), 가공상태(14.7%) 순서임. 채소류와 과일류도 원물상태로 구매하는 비중(46.6%)이 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(32.9%), 전처리상태(탈각탈피)(14.5%) 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(71.9%), 냉장유통(23.5%), 냉동유통(4.6%) 순서로 나타남.
- 30m<sup>2</sup>~50m<sup>2</sup> 미만 업체의 월평균 구매량은 434.7kg이고, 월평균 구매금액은 197.6만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(30.6%), 개인 도매상(22.2%), 프랜차이즈 본사(15.6%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(32.6%), 일주일에 3~4회(22.6%), 월 2~3회(22.3%) 순서로 나타남.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(48.8%) 비중이 가장 높으며, 직접구매 후 직접운반(30.1%), 직접구매 후 배달(13.4%), 온라인구매 후 배달(7.7%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태로 구매하는 비중이 57.0%로 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.4%), 가공상태(14.6%) 순서임.
  - 채소류와 과일류도 원물상태로 구매하는 비중(48.4%)이 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(31.8%), 전처리상태

10) 구매량, 구매금액은 21개 식재료를 모두 합산하여 계산하였으며, 그 외 항목은 21개 품목을 중복응답으로 처리하여 분석함.  
 11) 규모별 식재료 구매 형태 그래프에서 구매형태는 전체 품목에 대한 구매 형태로, 품목별로 세분화된 표에서의 값과 차이가 있을 수 있음.

- (탈각탈피)(12.8%) 순서임.
- 유통형태는 상온유통(76.7%), 냉장유통(18.8%), 냉동유통(4.5%) 순서로 나타남.
- 50m<sup>2</sup>~100m<sup>2</sup> 미만 업체의 월평균 구매량은 625.7kg이고, 월평균 구매금액은 323.7만 원임.
- 구매경로는 식자재 마트(30.0%), 개인 도매상(27.7%), 프랜차이즈 본사(11.2%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(33.2%), 월 2~3회(21.0%), 일주일에 3~4회(20.3%) 순서로 나타남.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(55.7%) 비중이 절반 이상으로 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(24.8%), 직접구매 후 배달(13.2%), 온라인구매 후 배달(6.3%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태로 구매하는 비중이 57.9%로 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.4%), 가공상태(13.7%) 순서임. 채소류와 과일류도 원물상태로 구매하는 비중(48.1%)이 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(33.5%), 전처리상태(탈각탈피)(12.4%) 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(72.9%), 냉장유통(23.5%), 냉동유통(3.6%) 순서로 나타남.
- 100m<sup>2</sup>~300m<sup>2</sup> 미만 업체의 월평균 구매량은 822.8kg이고, 월평균 구매금액은 464.7만 원임.
- 구매경로는 식자재 마트(27.0%), 개인 도매상(24.4%), 농수산물도매시장(9.6%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(34.6%), 월 2~3회(20.0%), 일주일에 3~4회(19.2%) 등의 순서로 나타남.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(62.7%), 직접구매 후 직접운반(22.0%), 직접구매 후 배달(9.4%), 온라인구매 후 배달(6.0%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(58.1%), 전처리상태(28.6%), 가공상태(13.3%) 순서로 나타남. 채소류와 과일류도 원물상태로 구매하는 비중(49.6%)이 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(31.5%), 전처리상태(탈각탈피)(13.0%) 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(69.8%), 냉장유통(25.9%), 냉동유통(4.3%) 순서로 나타남.
- 300m<sup>2</sup> 이상 업체의 월평균 구매량은 1,737.8kg이고, 월평균 구매금액은 876.2만 원임.
- 구매경로는 개인 도매상(18.7%), 식자재 마트(17.3%), 농수산물도매시장(14.7%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(33.7%), 매일(28.3%) 구매하는 비중이 높으며, 월1회 구매하는 비중은 4.9%로 다른 규모의 외식업체보다 상대적으로 낮은 수준임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(48.9%) 비중이 가장 높으며, 온라인구매 후 배달(20.9%), 직접구매 후 직접운반(18.5%), 직접구매 후 배달(11.6%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(58.2%), 전처리상태(30.1%), 가공상태(11.7%) 순서이며 채소류와 과일류도 원물상태로 구매하는 비중(48.3%)이 가장 높고, 전처리상태(이물제거)(29.7%), 전처리상태(탈각탈피)(12.3%) 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(70.5%), 냉장유통(23.3%), 냉동유통(6.3%) 순서로 나타남.

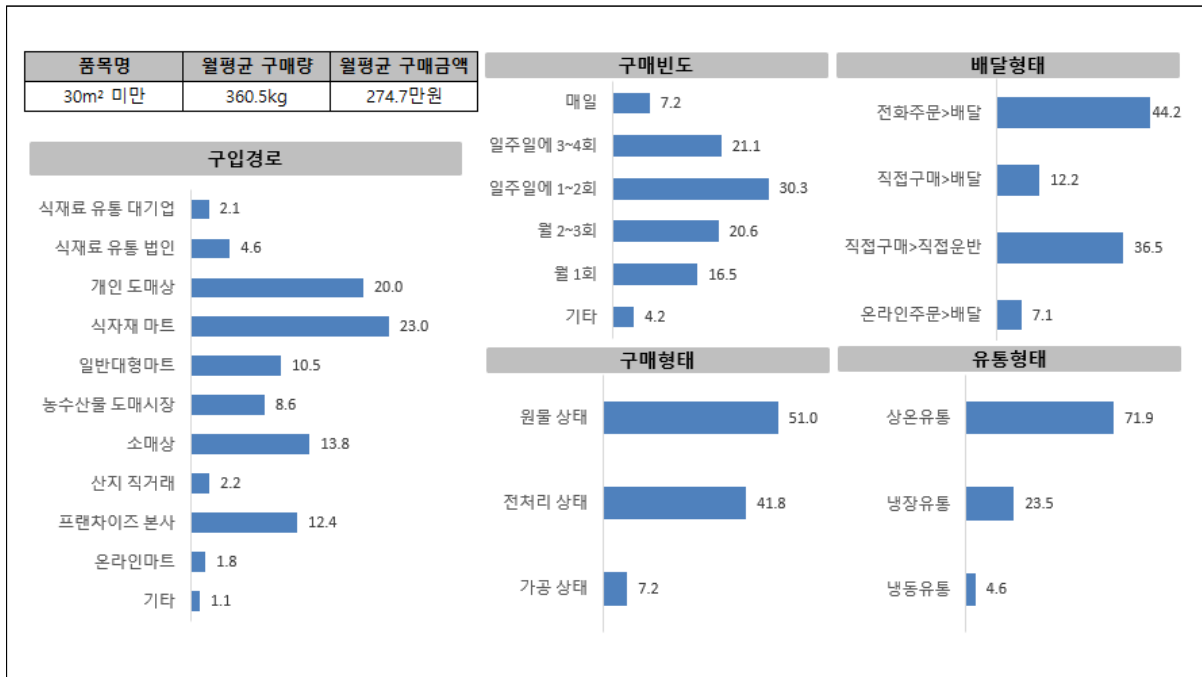
〈표 3-10〉 규모별 식재료 구매 행태

구분	전체	30m <sup>2</sup> 미만	30m <sup>2</sup> ~ 50m <sup>2</sup> 미만	50m <sup>2</sup> ~ 100m <sup>2</sup> 미만	100m <sup>2</sup> ~ 300m <sup>2</sup> 미만	300m <sup>2</sup> 이상
월평균 구매량(kg)	638.0	360.5	434.7	625.7	822.8	1,737.8
월평균 구매금액(만 원)	342.0	274.7	197.6	323.7	464.7	876.2
<b>구매경로(비율응답, %)</b>						
1. 식재료 유통대기업	3.2	2.1	2.4	2.8	4.2	9.7
2. 식재료 유통법인	7.3	4.6	5.9	7.0	9.6	7.3
3. 개인 도매상	24.8	20.0	22.2	27.7	24.4	18.7
4. 식자재 마트	28.4	23.0	30.6	30.0	27.0	17.3
5. 일반대형마트	6.1	10.5	6.4	5.3	6.1	2.1
6. 농수산물도매시장	7.0	8.6	5.3	6.2	8.2	14.7
7. 소매상	6.8	13.8	6.9	5.1	7.1	4.8
8. 산지직거래	2.5	2.2	2.3	2.5	2.6	3.8
9. 프랜차이즈 본사	12.0	12.4	15.6	11.2	9.5	20.5
10. 온라인마트	0.9	1.8	0.9	0.9	0.6	1.1
11. 기타	1.2	1.1	1.6	1.3	0.8	0.1
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매빈도(단수응답, %)</b>						
1. 매일	10.7	7.2	8.3	10.3	12.6	28.3
2. 일주일에 3~4회	20.4	21.1	22.6	20.3	19.2	16.4
3. 일주일에 1~2회	33.2	30.3	32.6	33.2	34.6	33.7
4. 월 2~3회	20.8	20.6	22.3	21.0	20.0	15.9
5. 월 1회	12.9	16.5	12.2	13.5	12.1	4.9
6. 기타	1.9	4.2	2.0	1.7	1.5	0.8
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>주문 및 배달형태(복수응답, %)</b>						
1. 전화주문→배달	54.9	44.2	48.8	55.7	62.7	48.9
2. 직접구매→배달	12.1	12.2	13.4	13.2	9.4	11.6
3. 직접구매→직접운반	26.0	36.5	30.1	24.8	22.0	18.5
4. 온라인구매→배달	7.0	7.1	7.7	6.3	6.0	20.9
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 육류 및 축산물, 곡류, 수산물류(복수응답, %)주2</b>						
1. 원물상태	57.7	56.7	57.0	57.9	58.1	58.2
2. 전처리상태	28.5	28.6	28.4	28.4	28.6	30.1
3. 가공상태	13.8	14.7	14.6	13.7	13.3	11.7
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 채소류, 과일류(복수응답, %)주3</b>						
1. 원물상태	48.5	46.6	48.4	48.1	49.6	48.3
2. 전처리상태(이물제거)	32.5	32.9	31.8	33.5	31.5	29.7
3. 전처리상태(탈각탈피)	12.8	14.5	12.8	12.4	13.0	12.3
4. 전처리상태(절단)	0.7	0.9	1.0	0.5	0.8	1.0
5. 전처리상태(단순세척)	2.3	2.6	1.8	2.2	2.3	5.7
6. 전처리상태(살균소독)	0.1	0.1	0.4	0.0	0.0	0.0
7. 가공상태	2.6	2.0	3.4	2.8	2.1	2.6
8. 진공포장	0.5	0.4	0.5	0.4	0.6	0.4
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>유통형태(복수응답, %)</b>						
1. 상온유통: 실온유통	72.6	71.9	76.7	72.9	69.8	70.5
2. 냉장유통	23.2	23.5	18.8	23.5	25.9	23.3
3. 냉동유통	4.1	4.6	4.5	3.6	4.3	6.3
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주 1) 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.  
 주 2) 육류 및 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란), 곡류(쌀), 수산물류(오징어, 멸치)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태, 가공상태로 구분하여 조사하였음.  
 주 3) 채소류(마늘, 양파, 파(대파), 고추, 무, 배추, 당근, 감자)와 과일류(사과, 배)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태(이물제거), 전처리상태(탈각탈피), 전처리상태(절단), 전처리상태(단순세척), 전처리상태(살균소독), 가공상태, 진공포장상태로 구분하여 조사하였음.

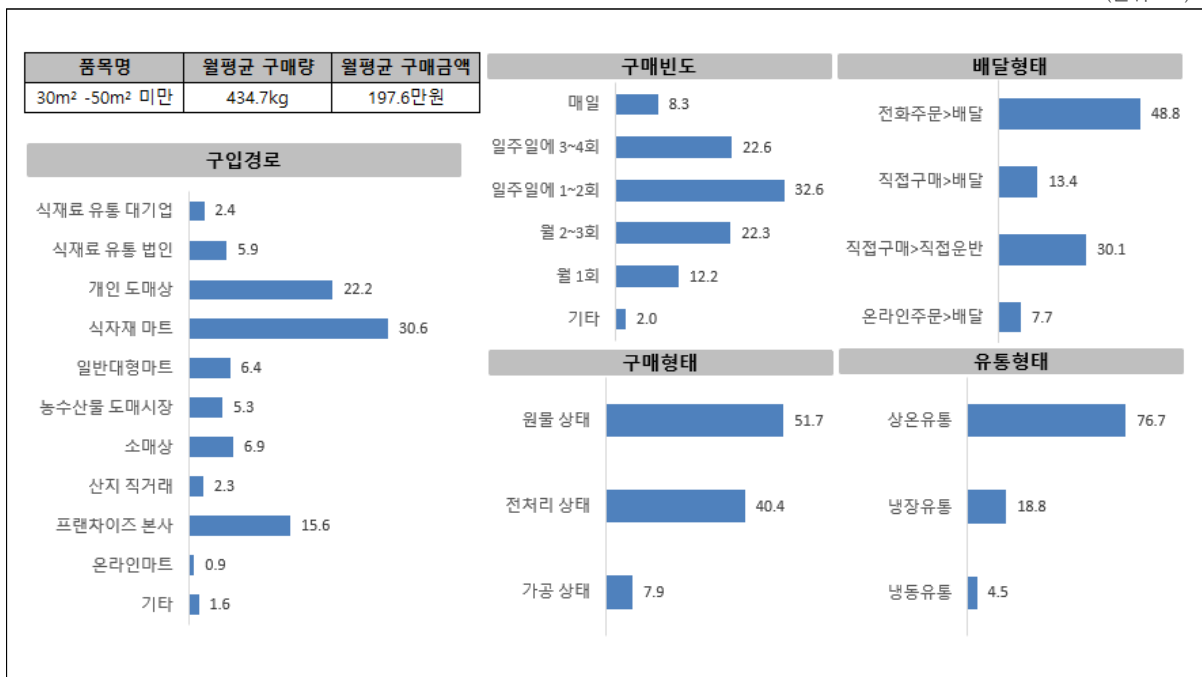
〈그림 3-31〉 규모별 식재료 구매 형태 - 30m<sup>2</sup> 미만

(단위: %)



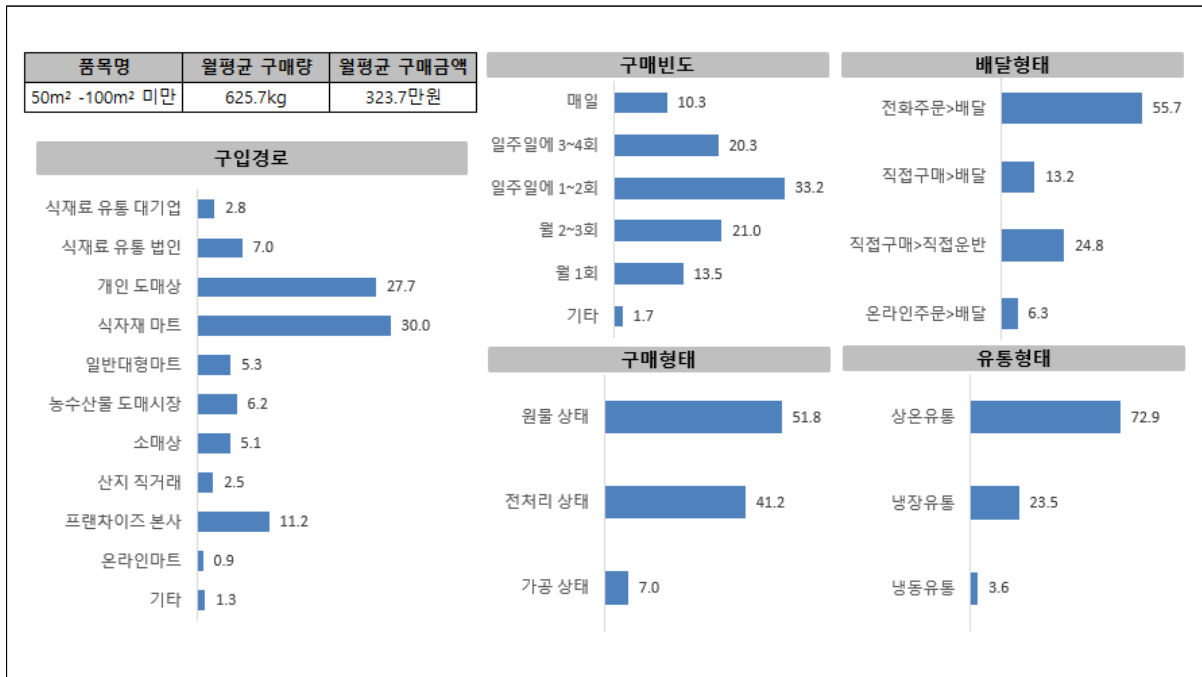
〈그림 3-32〉 규모별 식재료 구매 형태 - 30m<sup>2</sup>~50m<sup>2</sup> 미만

(단위: %)



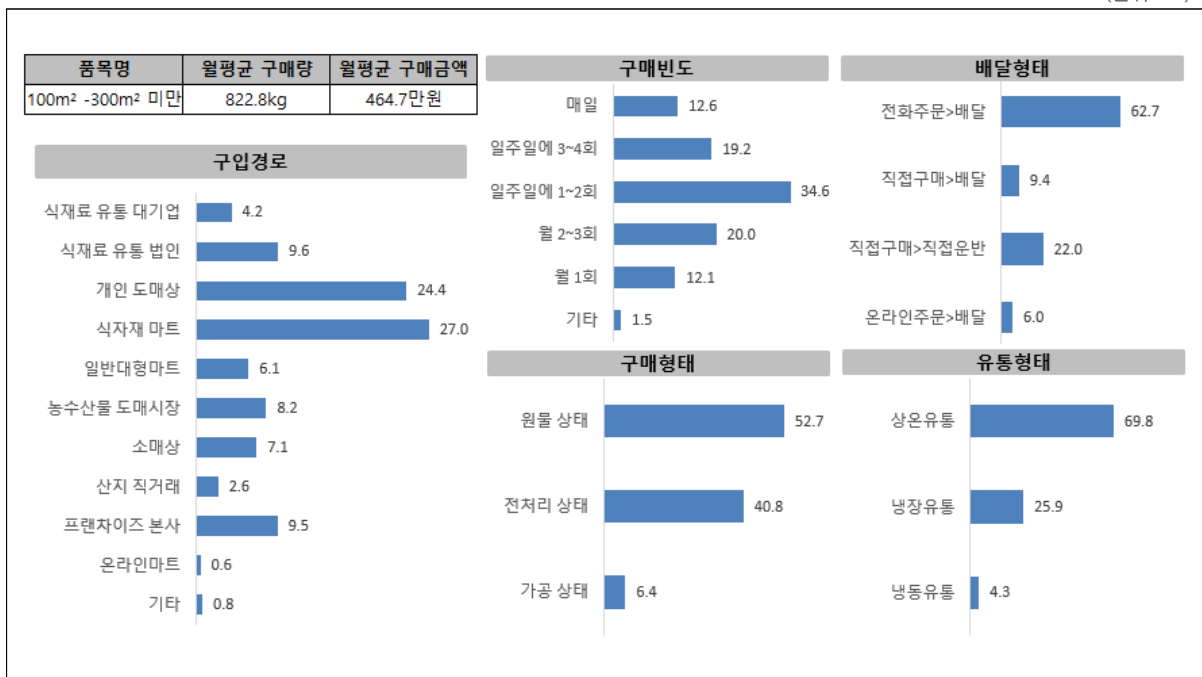
〈그림 3-33〉 규모별 식재료 구매 형태 - 50m<sup>2</sup>~100m<sup>2</sup> 미만

(단위: %)



〈그림 3-34〉 규모별 식재료 구매 형태 - 100m<sup>2</sup>~300m<sup>2</sup> 미만

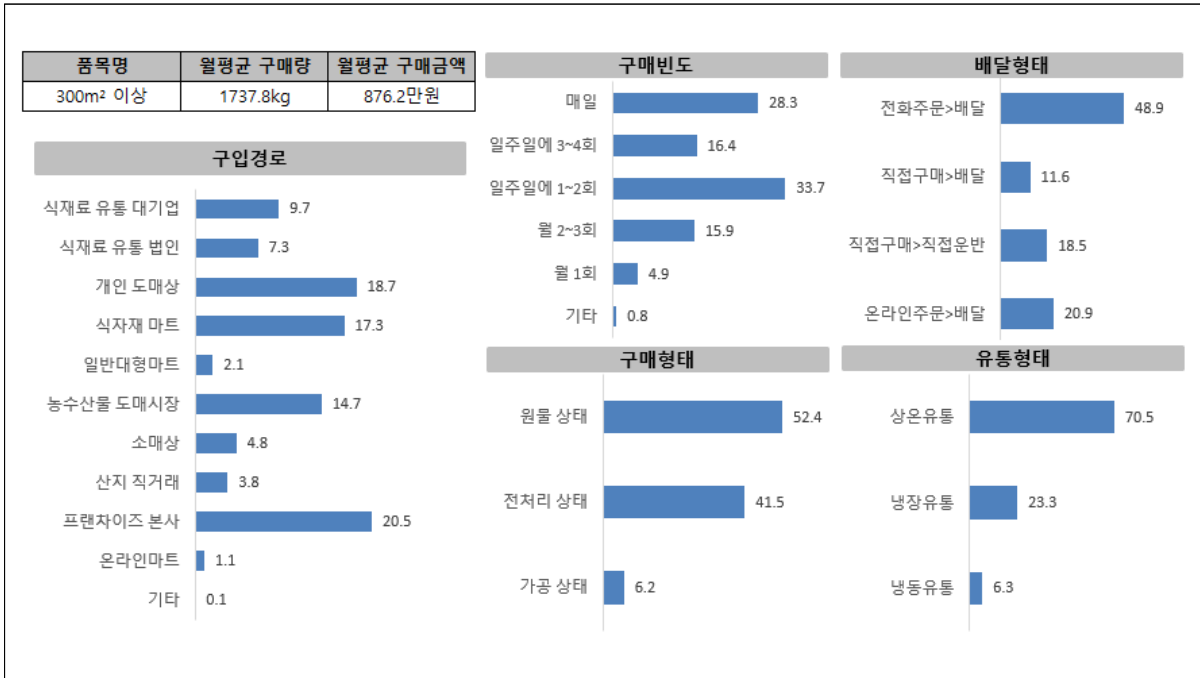
(단위: %)





〈그림 3-35〉 규모별 식재료 구매 행태 - 300m<sup>2</sup> 이상

(단위: %)



## 5) 상권별 식재료 구매 행태<sup>12)</sup>

- 외식업체의 상권별 식재료 월평균 구매량은 오피스(1,514.7kg), 대학 및 학원가(872.8kg), 고밀도 거주지(799.0kg) 등의 순서로 많음.
  - 상권별로 식재료 월평균 구매금액은 오피스(614.6만 원), 고밀도 거주지(551.1만 원), 대학 및 학원가(529.6만 원) 등의 순서임.
  - 구매경로는 오피스, 유흥 상업지, 재래시장, 기타를 제외한 모든 상권에서 식자재 마트에서 구매하는 비중이 가장 높게 나타남.
  - 구매빈도는 기타를 제외한 모든 상권에서 일주일에 1~2회 구매하는 비중이 가장 높음.
  - 주문 및 배달형태는 상권에 관계없이 전화주문 후 배달하는 비중이 가장 높음.
  - 구매형태는 대부분의 상권에서 원물상태 비중이 가장 높고, 기타 상권의 경우 전처리 비중이 상대적으로 높음.
  - 유통형태는 기타를 제외한 모든 상권에서 상온유통을 통한 구매 비중이 가장 높으며, 다음으로 냉장유통, 냉동유통 순서임. 특히 재래시장의 상온유통 비중(82.4%)이 다른 상권보다 상대적으로 높고, 고밀도 거주지에서는 냉장유통(26.1%), 대학 및 학원가에서는 냉동유통(8.6%)의 비중이 다른 상권보다 상대적으로 높은 수준임.
- 고밀도 주거지에 위치한 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 799.0kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 551.1만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(26.7%), 개인 도매상(22.3%), 프랜차이즈 본사(21.9%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(31.4%), 월 2~3회(26.4%), 일주일에 3~4회(21.6%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(58.9%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(23.6%), 직접구매 후 배달(9.8%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(58.7%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(26.1%), 가공상태(15.1%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(45.1%), 전처리상태(이물제거)(30.6%), 전처리상태(탈각탈피)(14.8%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통이 68.6%로 가장 높았고, 다음으로 냉장유통(26.1%), 냉동유통(5.2%) 등의 순서임.
- 저밀도 주거지에 위치한 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 565.2kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 298.1만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(30.0%), 개인 도매상(28.0%), 프랜차이즈 본사(9.2%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(31.9%), 월 2~3회(22.5%), 일주일에 3~4회(20.2%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(52.6%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(31.3%), 직접구매 후 배달(10.6%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(62.0%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(26.3%), 가공상태(11.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(47.4%), 전처리상태(이물제거)(33.9%), 전처리상

12) 상권별 식재료 구매 행태 그래프에서 구매형태는 전체 품목에 대한 구매 형태로, 품목별로 세분화된 표에서의 값과 차이가 있을 수 있음.

- 태(탈각탈피)(13.0%) 등의 순서임.
- 유통형태는 상온유통(77.4%), 냉장유통(18.9%), 냉동유통(3.7%) 순서로 나타남.
- 대학 및 학원가에 위치한 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 872.8kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 529.6만 원임.
- 구매경로는 식자재 마트(27.0%), 프랜차이즈 본사(23.2%), 개인 도매상(18.9%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(32.2%), 월 2~3회(21.4%), 일주일에 3~4회(20.1%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(55.8%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 온라인구매 후 배달(18.3%), 직접구매 후 직접운반(17.9%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(62.4%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(27.6%), 가공상태(10.0%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(57.1%), 전처리상태(이물제거)(23.0%), 전처리상태(탈각탈피)(13.0%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(74.0%), 냉장유통(17.3%), 냉동유통(8.6%) 순서로 나타남.
- 역세권에 위치한 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 603.4kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 317.3만 원임.
- 구매경로는 프랜차이즈 본사(30.3%), 식자재 마트(24.6%), 개인 도매상(18.2%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(29.1%), 월 2~3회(23.2%), 일주일에 3~4회(18.4%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(50.3%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 온라인구매 후 배달(18.8%), 직접구매 후 직접운반(18.3%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(61.6%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(23.7%), 가공상태(14.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(60.7%), 전처리상태(탈각탈피)(16.6%), 전처리상태(이물제거)(14.4%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(69.2%), 냉장유통(24.1%), 냉동유통(6.8%) 순서로 나타남.
- 오피스에 위치한 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 1,514.7kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 614.6만 원임.
- 구매경로는 개인 도매상(20.6%), 식자재 마트(19.2%), 프랜차이즈 본사(17.6%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(29.9%), 매일(25.4%), 월 2~3회(19.5%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(65.8%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 온라인구매 후 배달(16.9%), 직접구매 후 직접운반(13.2%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(52.4%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(29.6%), 가공상태(18.0%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(59.2%), 전처리상태(이물제거)(16.5%), 전처리상태(탈각탈피)(11.0%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(70.7%), 냉장유통(22.4%), 냉동유통(6.9%) 순서로 나타남.

- 유흥상업지에 위치한 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 421.3kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 278.6만 원임.
  - 구매경로는 개인 도매상(30.8%), 식자재 마트(24.0%), 식재료 유통법인(11.5%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(36.4%), 일주일에 3~4회(27.6%), 월 2~3회(18.6%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(54.2%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(35.4%), 온라인구매 후 배달(5.8%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(53.1%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(26.4%), 가공상태(20.5%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(68.8%), 전처리상태(이물제거)(15.7%), 전처리상태(탈각탈피)(9.3%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(76.4%), 냉장유통(20.0%), 냉동유통(3.6%) 순서로 나타남.
- 일반 상업지에 위치한 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 636.9kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 333.5만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(29.7%), 개인 도매상(24.5%), 프랜차이즈 본사(10.1%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(34.4%), 일주일에 3~4회(20.5%), 월 2~3회(19.3%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(55.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(25.1%), 직접구매 후 배달(13.4%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(56.0%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(30.3%), 가공상태(13.8%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(46.3%), 전처리상태(이물제거)(35.7%), 전처리상태(탈각탈피)(12.6%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(71.3%), 냉장유통(25.0%), 냉동유통(3.8%) 순서로 나타남.
- 재래시장에 위치한 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 350.1kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 130.5만 원임.
  - 구매경로는 개인 도매상(29.5%), 소매상(21.8%), 식자재 마트(17.8%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(29.5%), 일주일에 3~4회(22.7%), 월 2~3회(21.8%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(43.4%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(41.5%), 직접구매 후 배달(14.4%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(58.0%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(31.3%), 가공상태(10.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(51.2%), 전처리상태(이물제거)(33.0%), 전처리상태(탈각탈피)(11.2%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(82.4%), 냉장유통(14.0%), 냉동유통(3.6%) 순서로 나타남.

〈표 3-11〉 상권별 식재료 구매 행태

구분	전체	고밀도 주거지	저밀도 주거지	대학 및 학원가	역세권	오피스	유흥 상업지	일반 상업지	재래 시장	기타
월평균 구매량(kg)	638.0	799.0	565.2	872.8	603.4	1,514.7	421.3	636.9	350.1	1,783.7
월평균 구매금액(만 원)	342.0	551.1	298.1	529.6	317.3	614.6	278.6	333.5	130.5	657.4
구매경로(비율응답, %)										
1. 식재료 유통대기업	3.2	3.2	3.1	5.6	8.3	13.2	2.4	2.5	0.3	0.7
2. 식재료 유통법인	7.3	6.1	4.3	5.8	6.0	15.9	11.5	7.9	5.8	1.8
3. 개인 도매상	24.8	22.3	28.0	18.9	18.2	20.6	30.8	24.5	29.5	2.4
4. 식자재 마트	28.4	26.7	30.0	27.0	24.6	19.2	24.0	29.7	17.8	2.6
5. 일반대형마트	6.1	5.0	8.0	4.7	2.9	4.6	5.0	6.3	6.7	45.8
6. 농수산물도매시장	7.0	8.5	5.3	7.5	3.3	5.1	5.6	7.3	10.8	13.6
7. 소매상	6.8	1.7	4.5	4.4	2.4	2.0	7.7	7.6	21.8	0.0
8. 산지직거래	2.5	1.2	3.7	0.9	1.0	0.6	1.3	2.6	3.1	0.0
9. 프랜차이즈 본사	12.0	21.9	9.2	23.2	30.3	17.6	10.6	10.1	3.3	27.2
10. 온라인마트	0.9	1.8	1.2	1.3	2.5	0.3	0.4	0.6	0.0	0.0
11. 기타	1.2	1.7	2.7	0.7	0.4	0.8	0.6	0.8	0.9	5.9
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
구매빈도(단수응답, %)										
1. 매일	10.7	9.5	8.8	11.2	15.1	25.4	5.7	10.7	10.5	39.9
2. 일주일에 3~4회	20.4	21.6	20.2	20.1	18.4	15.1	27.6	20.5	22.7	12.3
3. 일주일에 1~2회	33.2	31.4	31.9	32.2	29.1	29.9	36.4	34.4	29.5	6.3
4. 월 2~3회	20.8	26.4	22.5	21.4	23.2	19.5	18.6	19.3	21.8	9.3
5. 월 1회	12.9	9.2	15.1	14.5	12.6	8.1	8.1	13.3	12.3	11.8
6. 기타	1.9	1.8	1.6	0.6	1.6	2.0	3.6	1.9	3.2	20.4
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
주문 및 배달형태(복수응답, %)										
1. 전화주문→배달	54.9	58.9	52.6	55.8	50.3	65.8	54.2	55.5	43.4	23.0
2. 직접구매→배달	12.1	9.8	10.6	8.0	12.5	4.1	4.6	13.4	14.4	41.5
3. 직접구매→직접운반	26.0	23.6	31.3	17.9	18.3	13.2	35.4	25.1	41.5	5.3
4. 온라인구매→배달	7.0	7.7	5.5	18.3	18.8	16.9	5.8	6.0	0.7	30.3
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
구매형태 - 육류 및 축산물, 곡류, 수산물류(복수응답, %)주2										
1. 원물상태	57.7	58.7	62.0	62.4	61.6	52.4	53.1	56.0	58.0	44.5
2. 전처리상태	28.5	26.1	26.3	27.6	23.7	29.6	26.4	30.3	31.3	47.9
3. 가공상태	13.8	15.1	11.7	10.0	14.7	18.0	20.5	13.8	10.7	7.6
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
구매형태 - 채소류, 과일류(복수응답, %)주3										
1. 원물상태	48.5	45.1	47.4	57.1	60.7	59.2	68.8	46.3	51.2	23.6
2. 전처리상태(이물제거)	32.5	30.6	33.9	23.0	14.4	16.5	15.7	35.7	33.0	56.3
3. 전처리상태(탈각탈피)	12.8	14.8	13.0	13.0	16.6	11.0	9.3	12.6	11.2	16.0
4. 전처리상태(절단)	0.7	2.2	0.8	1.2	1.9	0.2	0.3	0.5	0.1	1.5
5. 전처리상태(단순세척)	2.3	3.1	1.8	1.9	3.1	5.8	2.5	2.0	1.9	0.5
6. 전처리상태(살균소독)	0.1	0.1	0.4	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0
7. 가공상태	2.6	3.7	2.3	3.5	2.9	6.8	3.3	2.3	2.2	0.0
8. 진공포장	0.5	0.4	0.4	0.3	0.4	0.3	0.0	0.5	0.4	2.2
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
유통형태(복수응답, %)										
1. 상온유통: 실온유통	72.6	68.6	77.4	74.0	69.2	70.7	76.4	71.3	82.4	47.2
2. 냉장유통	23.2	26.1	18.9	17.3	24.1	22.4	20.0	25.0	14.0	50.5
3. 냉동유통	4.1	5.2	3.7	8.6	6.8	6.9	3.6	3.8	3.6	2.3
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

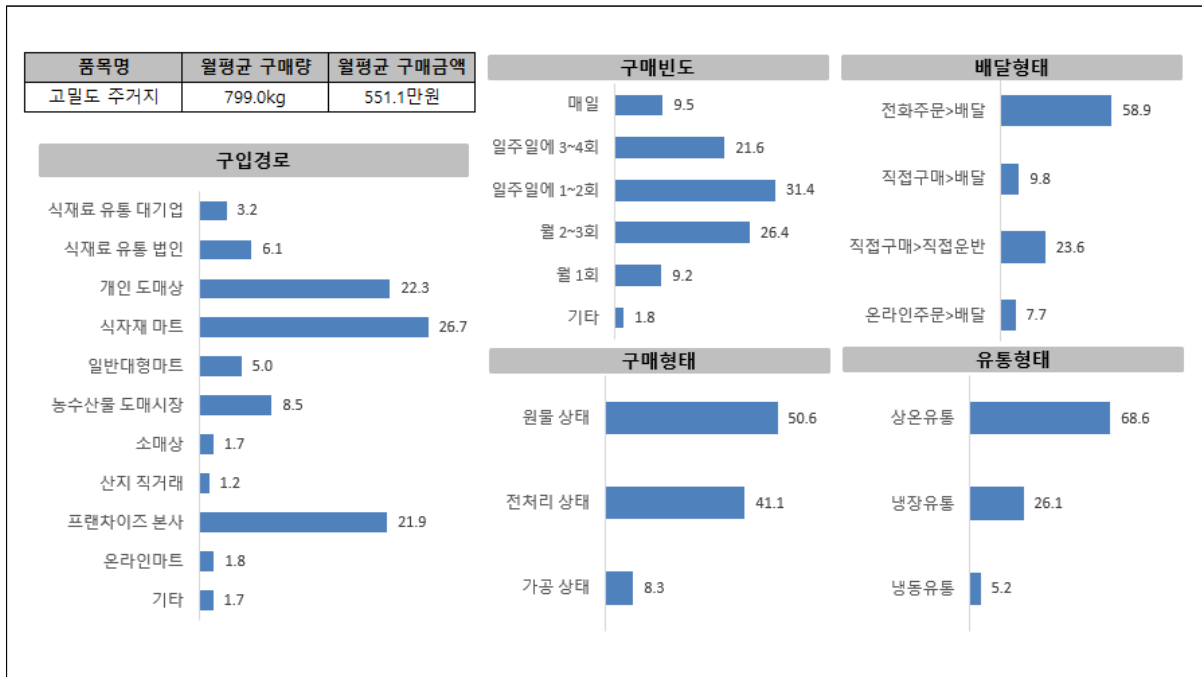
주 1) 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

2) 육류 및 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란), 곡류(쌀), 수산물류(오징어, 멸치)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태, 가공상태로 구분하여 조사하였음.

3) 채소류(마늘, 양파, 파(대파), 고추, 무, 배추, 당근, 감자)와 과일류(사과, 배)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태(이물제거), 전처리상태(탈각탈피), 전처리상태(절단), 전처리상태(단순세척), 전처리상태(살균소독), 가공상태, 진공포장상태로 구분하여 조사하였음.

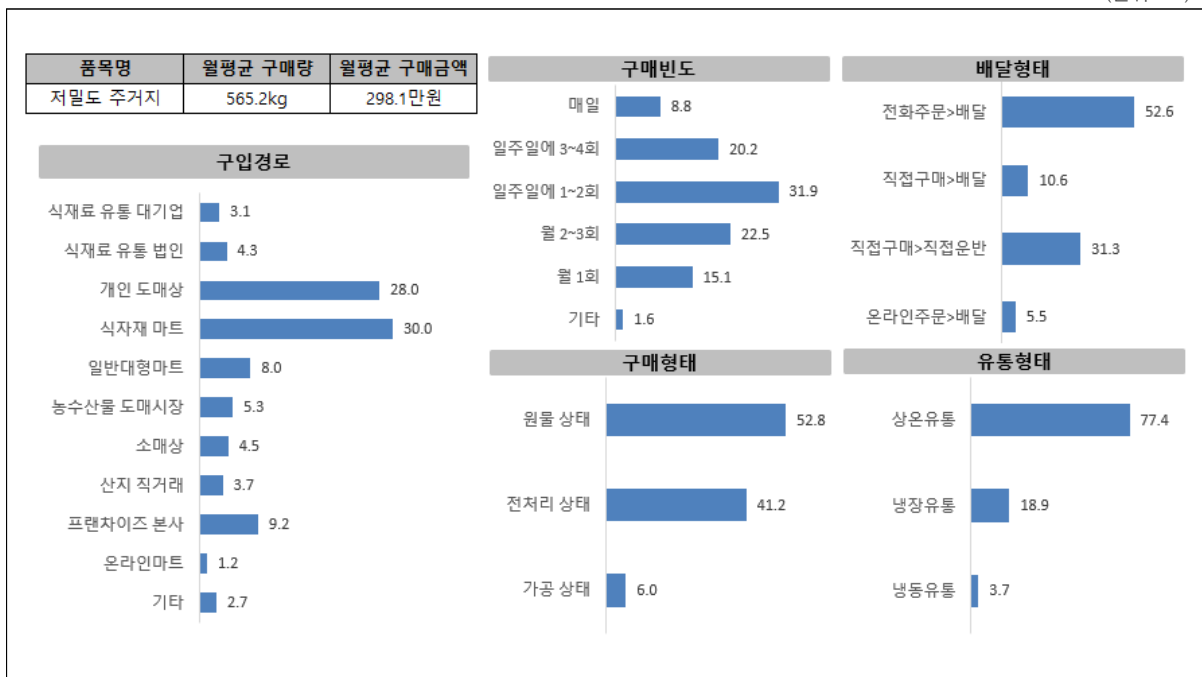
〈그림 3-36〉 상권별 식재료 구매 형태 - 고밀도 주거지

(단위: %)



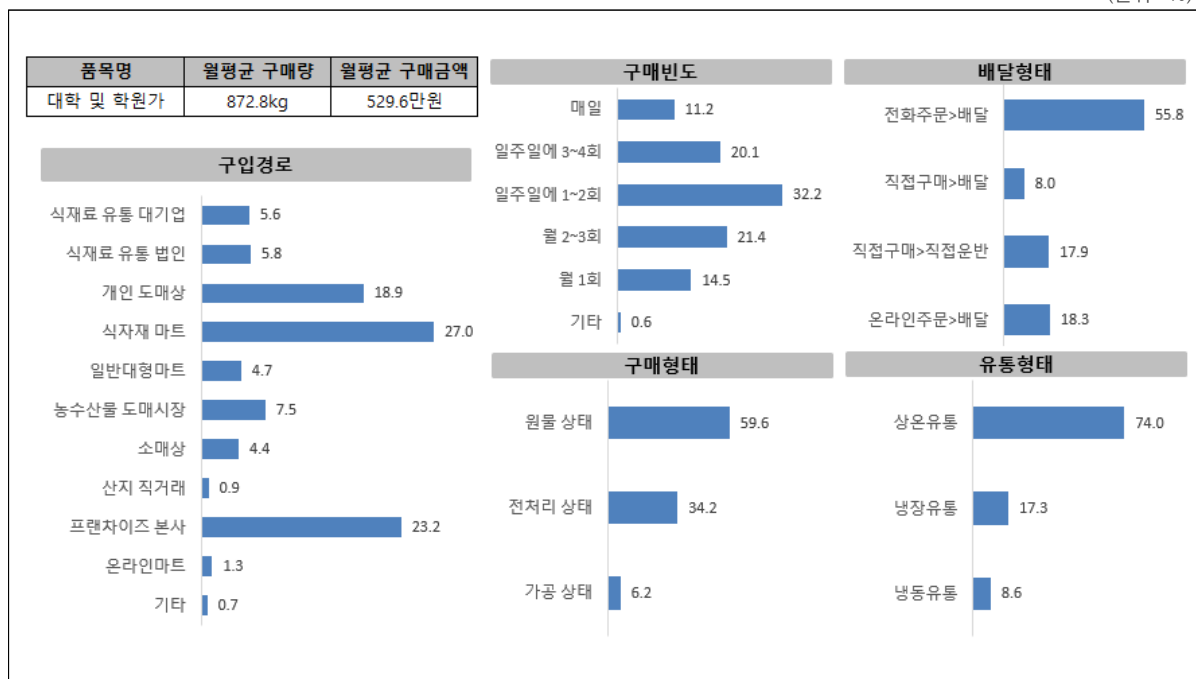
〈그림 3-37〉 상권별 식재료 구매 형태 - 저밀도 주거지

(단위: %)



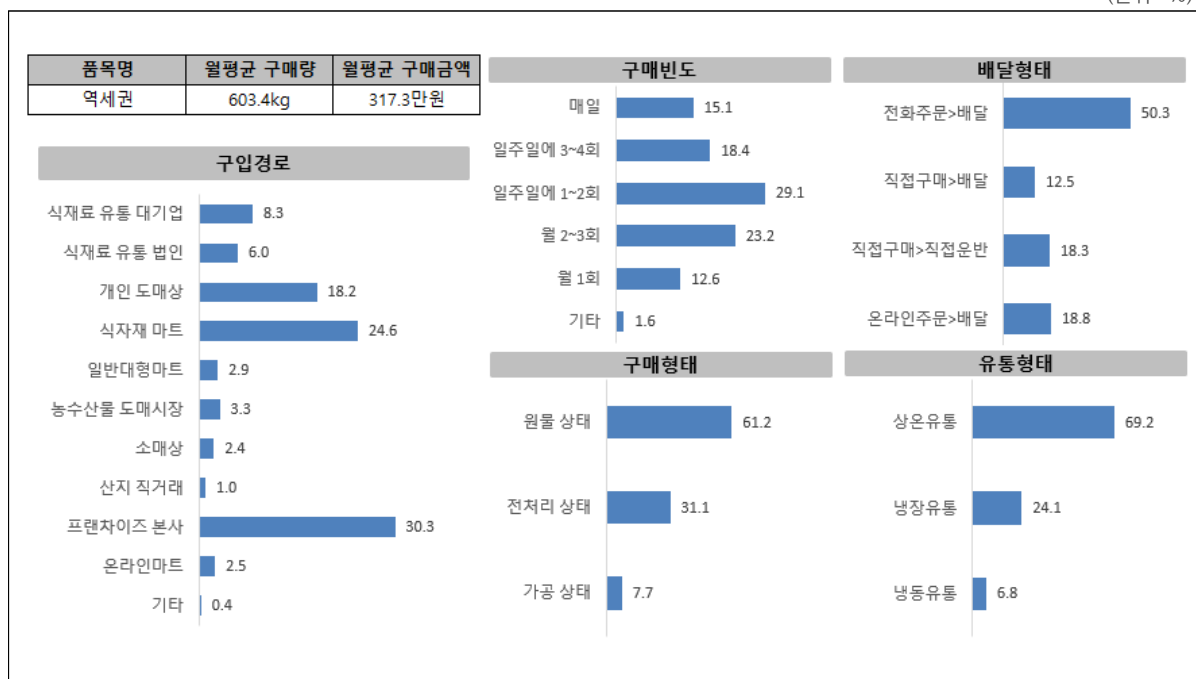
〈그림 3-38〉 상권별 식재료 구매 행태 - 대학 및 학원가

(단위: %)



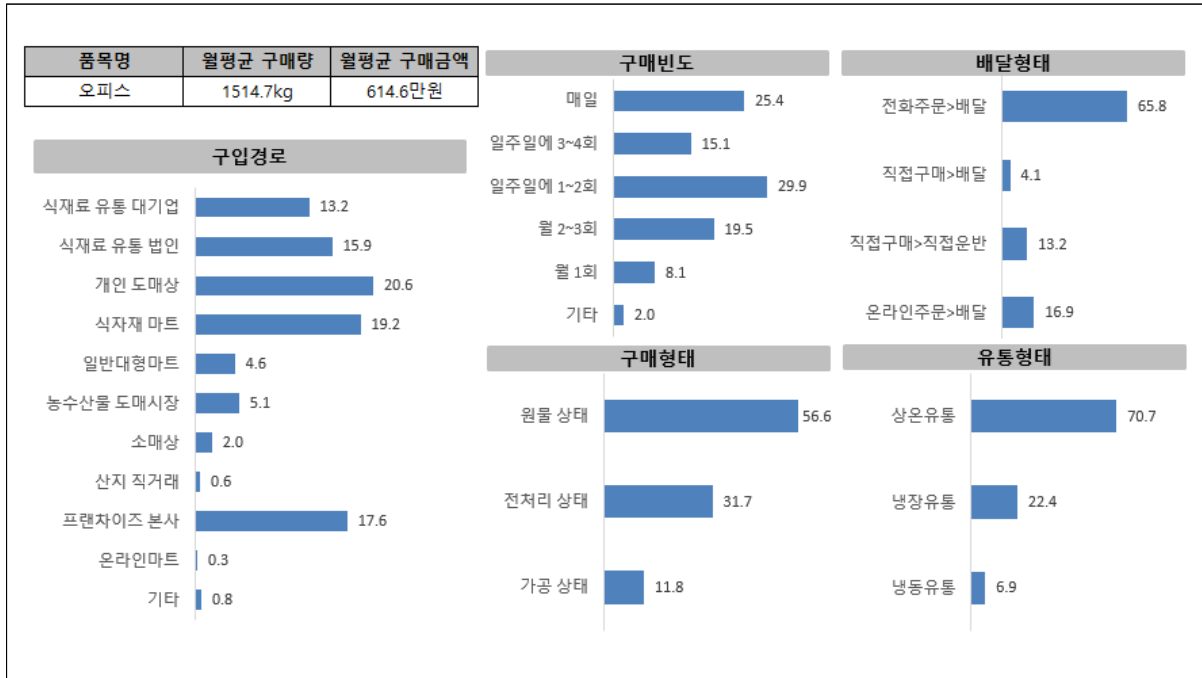
〈그림 3-39〉 상권별 식재료 구매 행태 - 역세권

(단위: %)



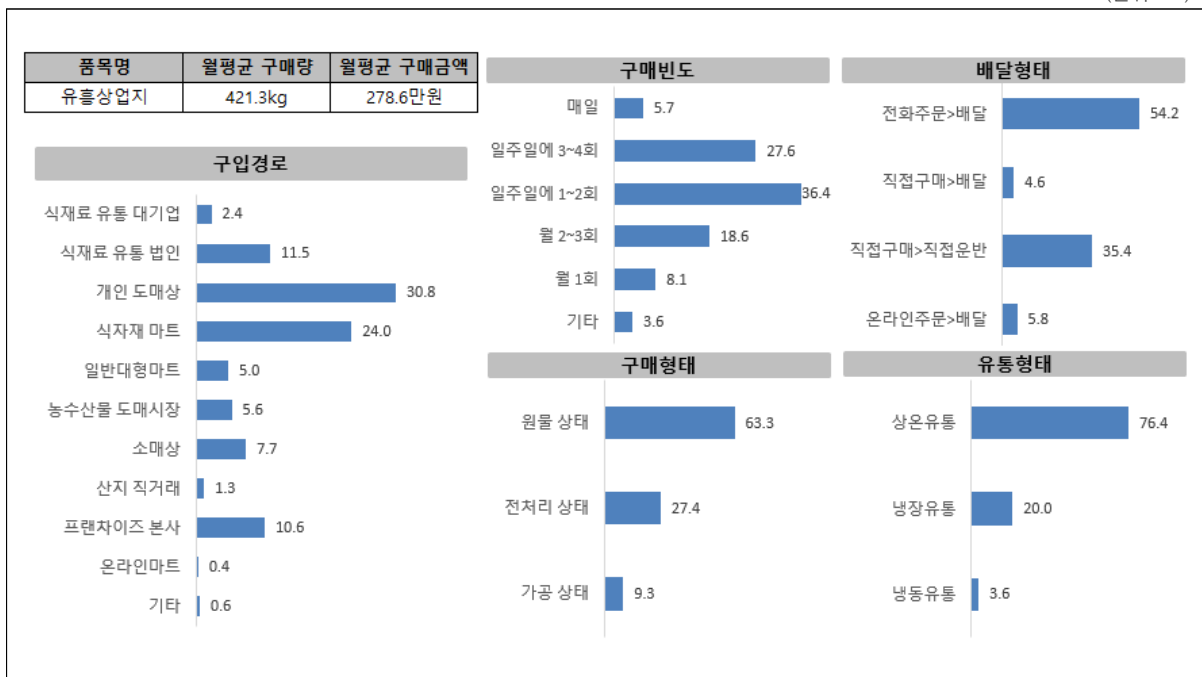
〈그림 3-40〉 상권별 식재료 구매 행태 - 오피스

(단위: %)



〈그림 3-41〉 상권별 식재료 구매 행태 - 유흥상업지

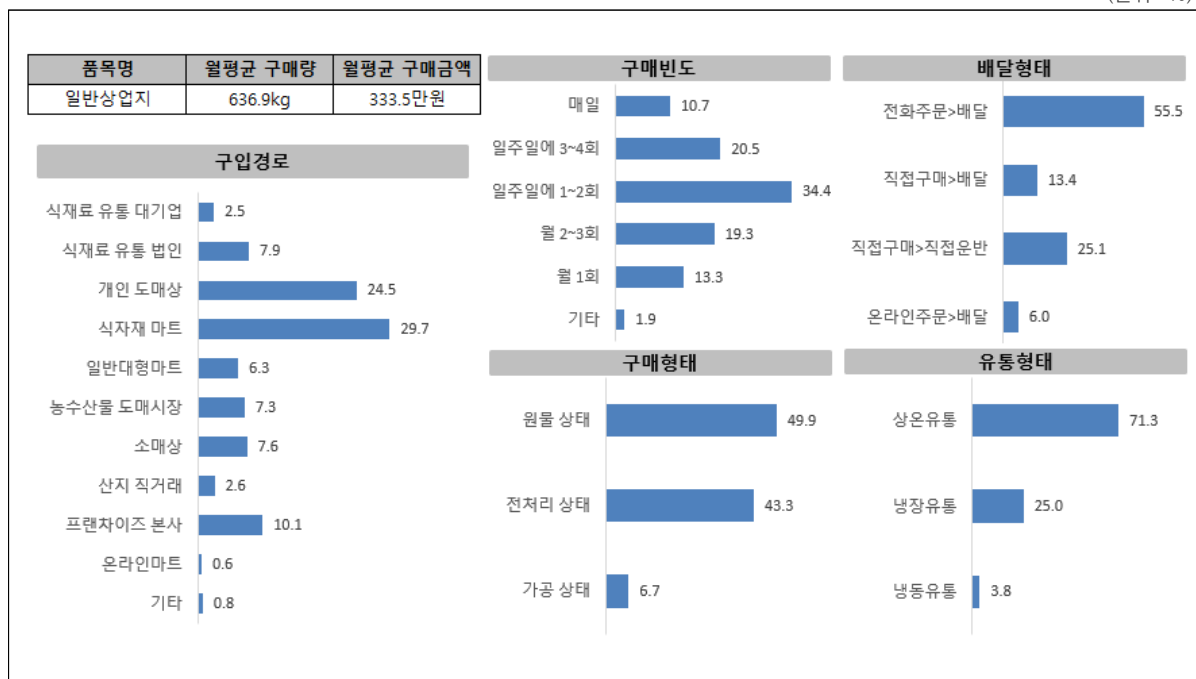
(단위: %)





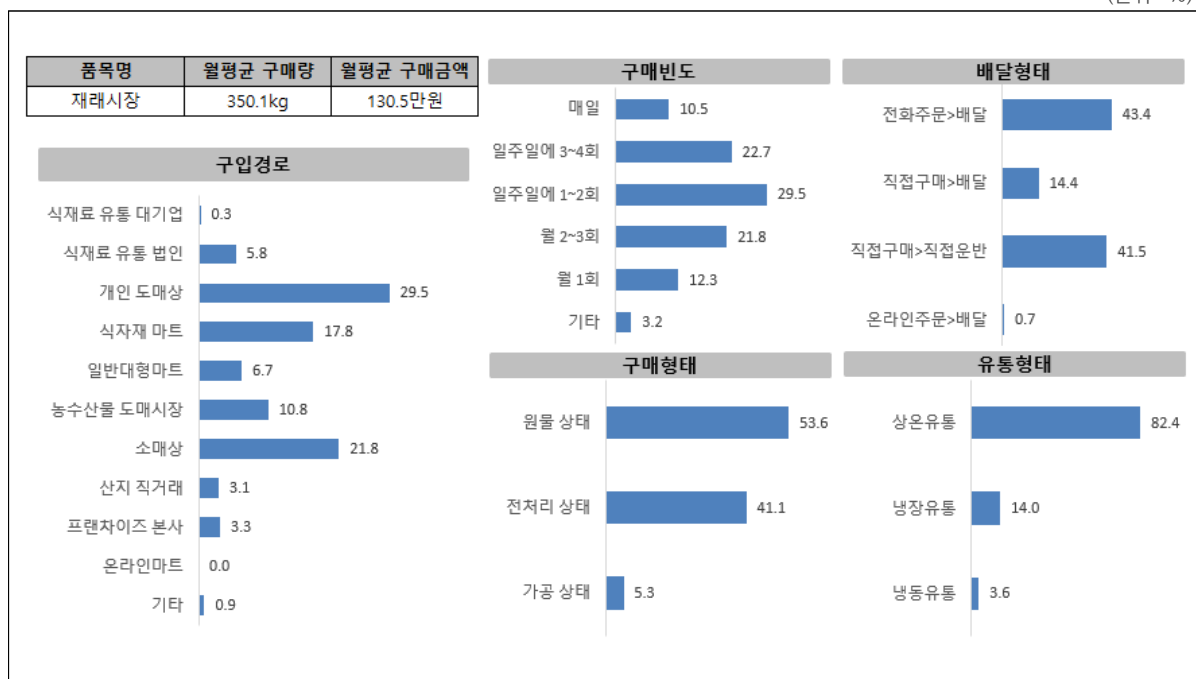
〈그림 3-42〉 상권별 식재료 구매 행태 - 일반상업지

(단위: %)



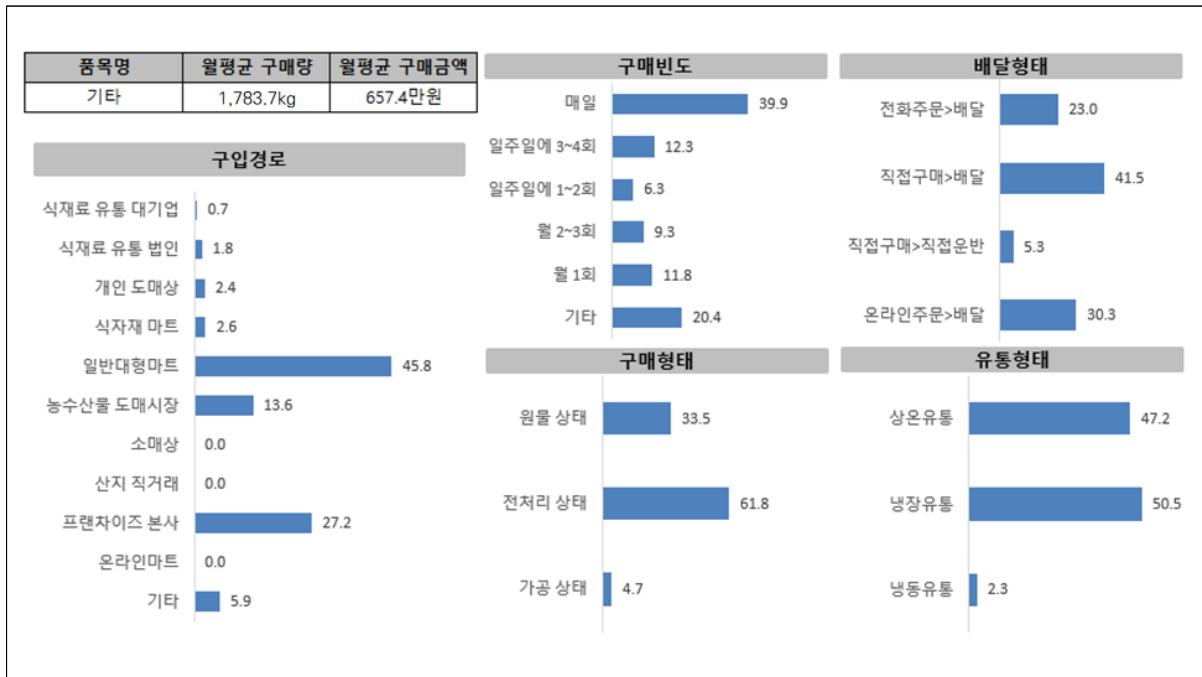
〈그림 3-43〉 상권별 식재료 구매 행태 - 재래시장

(단위: %)



〈그림 3-44〉 상권별 식재료 구매 형태 - 기타

(단위: %)



- 주 1) 구매형태는 육류 및 축산물, 곡류, 수산물류와 채소류, 과일류를 통합하여 분석한 결과로 <표 3-11>과는 수치가 차이가 있음.
- 주 2) 기타는 고밀도 주거지, 저밀도 주거지, 대학 및 학원가, 역세권, 오피스, 유흥상업지, 일반상업지, 재래시장의 분류에 해당 되지 않는 상권을 말함.

## 6) 업종 중분류별 식재료 구매 행태<sup>13)</sup>

- 외식업체의 상권별 식재료 월평균 구매량은 기관구내식당업(2546.0kg), 출장 및 이동 음식점업(1050.7kg), 일반음식점업(751.9kg) 등의 순서로 많음.
  - 외식업체의 상권별 식재료 월평균 구매금액은 기관구내식당업(1028.2만 원), 출장 및 이동 음식점업(677.4만 원), 일반음식점업(403.1만 원) 등의 순서로 많음.
  - 식재료 구매경로는 대부분 식자재 마트를 통한 구매 비중이 높은 것으로 나타났으며, 기타 음식점업, 비알콜 음료점업은 프랜차이즈 본사로 부터 공급받는 비중이 높음.
  - 구매빈도는 기관구내식당업은 매일 구매 비중이 가장 높았고, 그 외 다른 업종에서는 1주일에 1~2회 구매 비중이 높음.
  - 주문 및 배달형태는 출장 및 이동 음식점업은 직접구매 후 직접운반 비중이 가장 높고, 그 외 다른 업종은 전화주문 후 배달 비중이 가장 높음
  - 구매형태는 업종에 관계없이 원물상태로 구매하는 비중이 대부분을 차지함
  - 유통형태는 업종에 관계없이 상온 비중이 가장 높았으며, 다음으로 냉장유통, 냉동유통 순서임.
- 일반음식점업의 식재료 월평균 구매량은 751.9kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 403.1만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(29.8%), 개인 도매상(28.2%), 식재료 유통법인(8.3%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(30.9%), 월 2~3회(21.8%), 일주일에 3~4회(20.3%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(58.3%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(26.4%), 직접구매 후 배달(11.9%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(60.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.8%), 가공상태(10.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(45.9%), 전처리상태(이물제거)(36.3%), 전처리상태(탈각탈피)(13.4%)의 순임.
  - 유통형태는 상온유통(73.5%), 냉장유통(22.9%), 냉동유통(3.5%) 순서로 나타남.
- 기관구내식당업의 식재료 월평균 구매량은 2,546.0kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 1,028.2만 원임.
  - 구매경로는 식재료 유통대기업(25.7%), 프랜차이즈 본사(20.6%), 개인 도매상(17.2%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 매일(38.4%), 일주일에 1~2회(22.0%), 일주일에 3~4회(16.4%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(46.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 온라인구매 후 배달(32.0%), 직접구매 후 직접운반(13.2%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(52.0%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(33.9%), 가공상태(14.1%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(60.7%), 전처리상태(이물제거)(16.3%), 전처리상태(탈각탈피)(11.7%) 등의 순서임.

13) 업종 중분류별 식재료 구매 행태 그래프에서 구매형태는 전체 품목에 대한 구매 형태로, 품목별로 세분화된 표에서의 값과 차이가 있을 수 있음.

- 유통형태는 상온유통(69.8%), 냉장유통(22.2%), 냉동유통(8.0%) 순서로 나타남.
- 출장 및 이동 음식점업의 식재료 월평균 구매량은 1,050.7kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 677.4만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(69.1%), 개인 도매상(13.8%), 농수산물도매시장(6.0%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(78.8%), 매일(6.8%), 월 1회(4.8%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 직접구매 후 직접운반(65.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전화주문 후 배달(23.8%), 직접구매 후 배달(10.7%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(66.8%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 가공상태(20.5%), 전처리상태(12.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(81.4%), 전처리상태(이물제거)(6.9%), 전처리상태(탈각탈피)(4.9%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(50.5%), 냉장유통(37.1%), 냉동유통(12.4%) 순서로 나타남.
- 기타 음식점업의 식재료 월평균 구매량은 568.3kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 280.2만 원임.
  - 구매경로는 프랜차이즈 본사(34.9%), 식자재 마트(24.4%), 개인 도매상(16.8%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(34.3%), 일주일에 3~4회(24.0%), 월 2~3회(17.4%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(49.7%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(22.4%), 온라인구매 후 배달(16.6%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(55.1%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(29.4%), 가공상태(15.5%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(47.4%), 전처리상태(이물제거)(27.7%), 전처리상태(탈각탈피)(14.7%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(69.2%), 냉장유통(24.7%), 냉동유통(6.1%) 순서로 나타남.
- 주점업의 식재료 월평균 구매량은 261.3kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 192.0만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(31.6%), 개인 도매상(21.3%), 소매상(14.1%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(39.1%), 월 2~3회(20.6%), 일주일에 3~4회(19.9%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(51.9%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(29.8%), 직접구매 후 배달(14.4%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(47.9%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 가공상태(26.2%), 전처리상태(25.9%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(57.8%), 전처리상태(이물제거)(21.8%), 전처리상태(탈각탈피)(9.6%) 등의
  - 유통형태는 상온유통(71.4%), 냉장유통(23.9%), 냉동유통(4.7%) 순서로 나타남.
- 비알콜 음료점업의 식재료 월평균 구매량은 65.9kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 17.8만 원임.
  - 구매경로는 프랜차이즈 본사(24.5%), 개인 도매상(17.9%), 식자재 마트(14.3%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(46.4%), 월 2~3회(22.9%), 일주일에 3~4회(15.7%) 등의 순서임.

- 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(37.8%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 온라인구매 후 배달(27.5%), 직접구매 후 직접운반(23.4%) 순서임.
- 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(73.2%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(18.5%), 가공상태(8.3%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(58.3%), 전처리상태(이물제거)(27.9%), 전처리상태(탈각탈피)(8.4%) 등의 순서임.
- 유통형태는 상온유통(74.6%), 냉장유통(20.4%), 냉동유통(5.0%) 순서로 나타남.

〈표 3-12〉 업종(중분류)별 식재료 구매 형태

구분	전체	일반 음식점업	기관구내식 당업	출장 및 이동 음식점업	기타 음식점업	주점업	비알콜 음료점업
월평균 구매량(kg)	638.0	751.9	2,546.0	1,050.7	568.3	261.3	65.9
월평균 구매금액(만 원)	342.0	403.1	1,028.2	677.4	280.2	192.0	17.8
<b>구매경로(비율응답, %)</b>							
1. 식재료 유통대기업	3.2	3.1	25.7	1.5	2.1	1.4	4.1
2. 식재료 유통법인	7.3	8.3	7.1	1.7	3.8	6.5	6.7
3. 개인 도매상	24.8	28.2	17.2	13.8	16.8	21.3	17.9
4. 식자재 마트	28.4	29.8	13.7	69.1	24.4	31.6	14.3
5. 일반대형마트	6.1	5.3	4.1	3.7	5.8	9.2	7.8
6. 농수산물도매시장	7.0	7.7	7.0	6.0	4.3	6.8	5.8
7. 소매상	6.8	5.3	1.9	4.1	5.3	14.1	7.0
8. 산지직거래	2.5	3.5	0.8	0.0	1.0	0.5	1.9
9. 프랜차이즈 본사	12.0	7.0	20.6	0.0	34.9	7.2	24.5
10. 온라인마트	0.9	0.4	1.1	0.0	0.8	0.8	9.0
11. 기타	1.2	1.4	1.0	0.0	0.8	0.7	0.9
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매빈도(단수응답, %)</b>							
1. 매일	10.7	11.1	38.4	6.8	12.8	5.4	4.4
2. 일주일에 3~4회	20.4	20.3	16.4	4.6	24.0	19.9	15.7
3. 일주일에 1~2회	33.2	30.9	22.0	78.8	34.3	39.1	46.4
4. 월 2~3회	20.8	21.8	14.0	4.2	17.4	20.6	22.9
5. 월 1회	12.9	14.1	7.1	4.8	9.0	13.5	8.8
6. 기타	1.9	1.8	2.0	0.8	2.5	1.5	1.9
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>주문 및 배달형태(복수응답, %)</b>							
1. 전화주문→배달	54.9	58.3	46.5	23.8	49.7	51.9	37.8
2. 직접구매→배달	12.1	11.9	8.3	10.7	11.3	14.4	11.2
3. 직접구매→직접운반	26.0	26.4	13.2	65.5	22.4	29.8	23.4
4. 온라인구매→배달	7.0	3.4	32.0	0.0	16.6	3.8	27.5
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 육류 및 축산물, 곡류, 수산물류(복수응답, %)주2</b>							
1. 원물상태	57.7	60.5	52.0	66.8	55.1	47.9	73.2
2. 전처리상태	28.5	28.8	33.9	12.7	29.4	25.9	18.5
3. 가공상태	13.8	10.7	14.1	20.5	15.5	26.2	8.3
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 채소류, 과일류(복수응답, %)주3</b>							
1. 원물상태	48.5	45.9	60.7	81.4	47.4	57.8	58.3
2. 전처리상태(이물제거)	32.5	36.3	16.3	6.9	27.7	21.8	27.9
3. 전처리상태(탈각탈피)	12.8	13.4	11.7	4.9	14.7	9.6	8.4
4. 전처리상태(절단)	0.7	0.5	1.5	0.0	2.0	0.8	1.1
5. 전처리상태(단순세척)	2.3	1.7	3.9	4.5	2.5	4.2	3.2
6. 전처리상태(살균소독)	0.1	0.0	0.3	0.8	0.1	0.5	0.0
7. 가공상태	2.6	2.0	4.5	1.5	4.2	4.2	0.0
8. 진공포장	0.5	0.2	1.0	0.0	1.4	1.1	1.1
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>유통형태(복수응답, %)</b>							
1. 상온유통: 실온유통	72.6	73.5	69.8	50.5	69.2	71.4	74.6
2. 냉장유통	23.2	22.9	22.2	37.1	24.7	23.9	20.4
3. 냉동유통	4.1	3.5	8.0	12.4	6.1	4.7	5.0
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

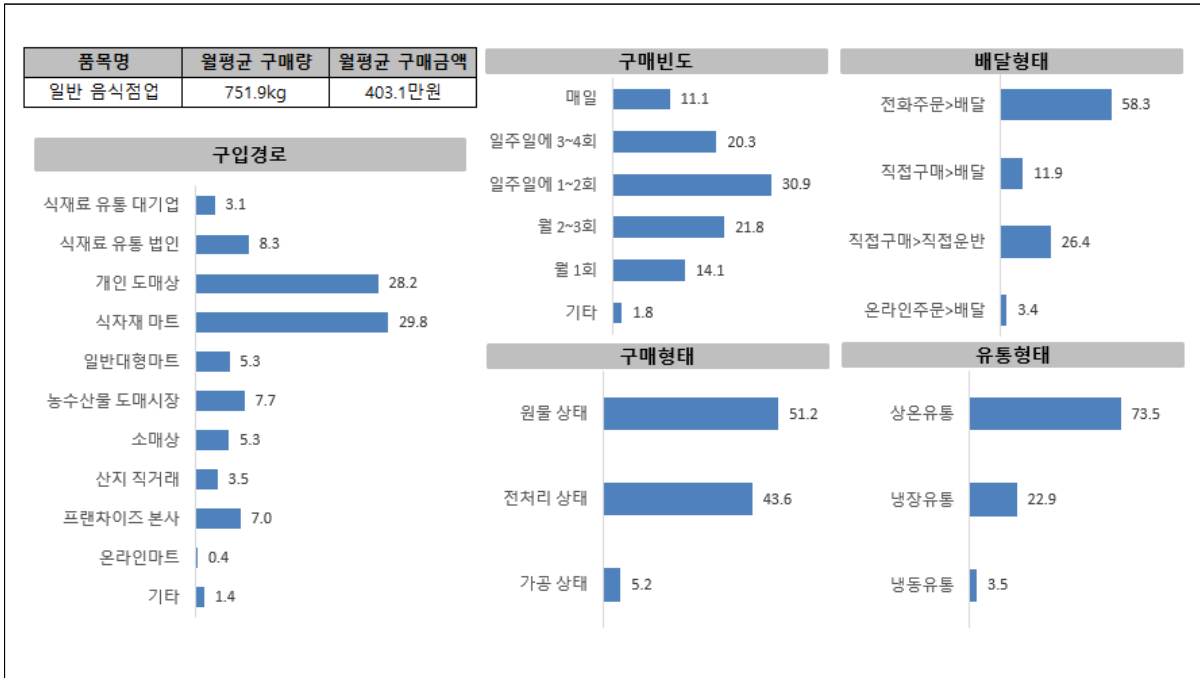
주 1) 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

2) 육류 및 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란), 곡류(쌀), 수산물류(오징어, 멸치)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태, 가공상태로 구분하여 조사하였음.

3) 채소류(마늘, 양파, 파(대파), 고추, 무, 배추, 당근, 감자)와 과일류(사과, 배)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태(이물제거), 전처리상태(탈각탈피), 전처리상태(절단), 전처리상태(단순세척), 전처리상태(살균소독), 가공상태, 진공포장상태로 구분하여 조사하였음.

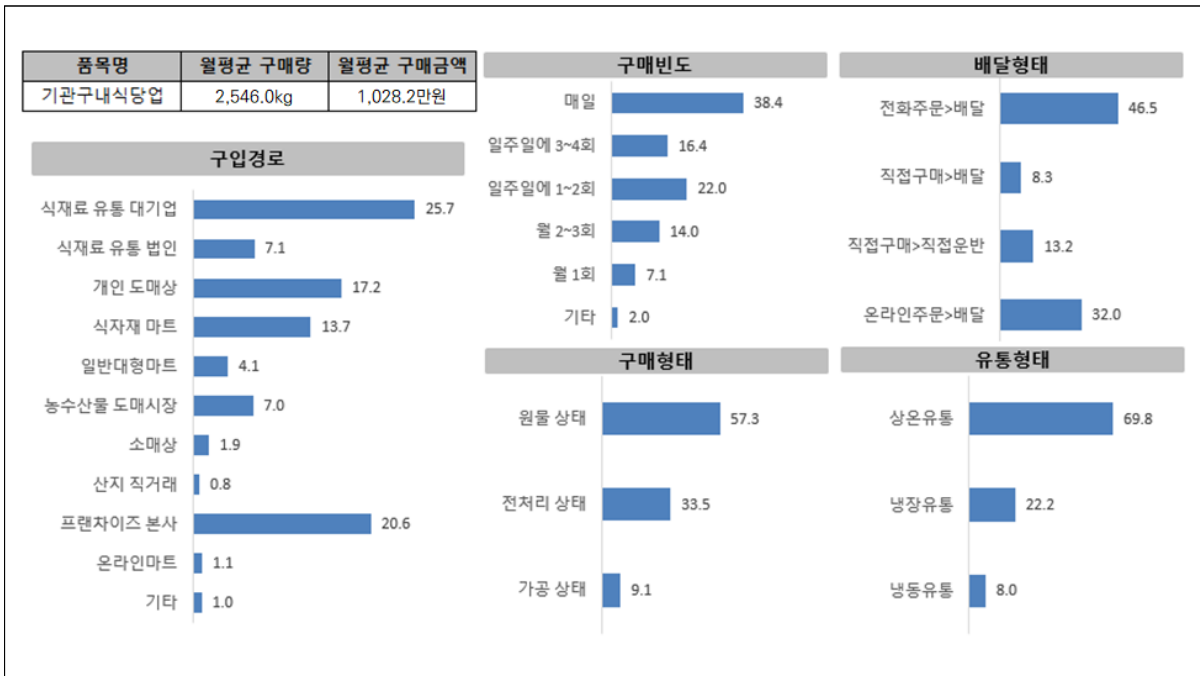
〈그림 3-45〉 업종 중분류별 식재료 구매 행태 - 일반음식점업

(단위: %)



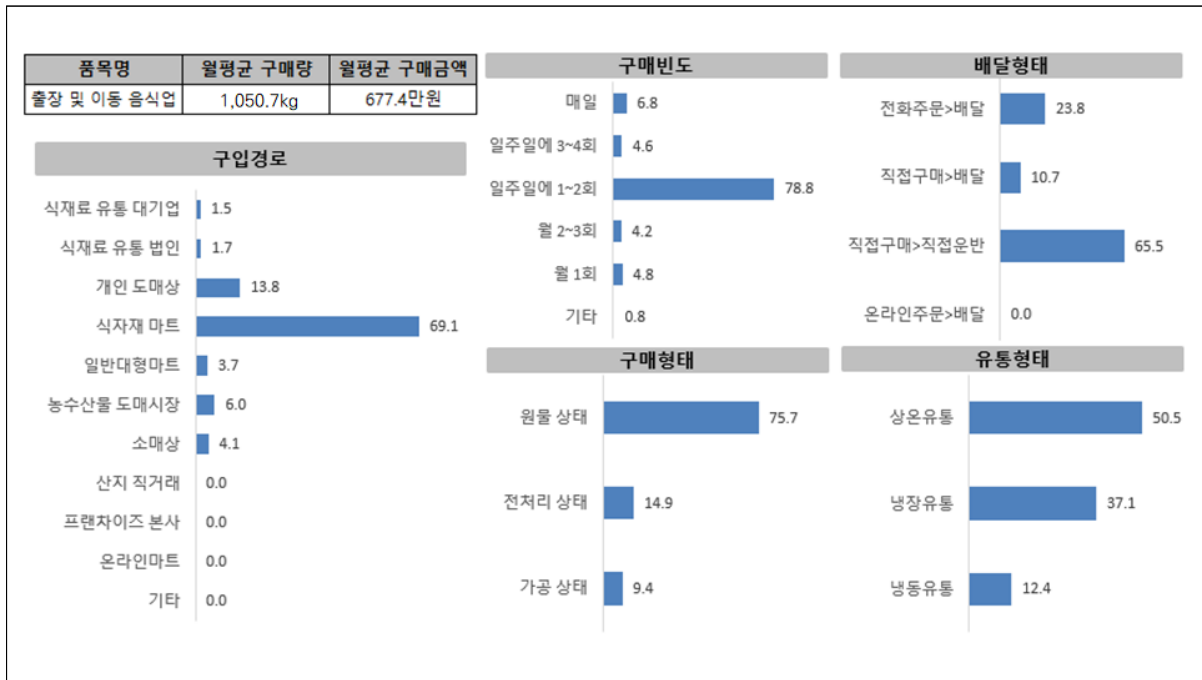
〈그림 3-46〉 업종 중분류별 식재료 구매 행태 - 기관구내식당업

(단위: %)



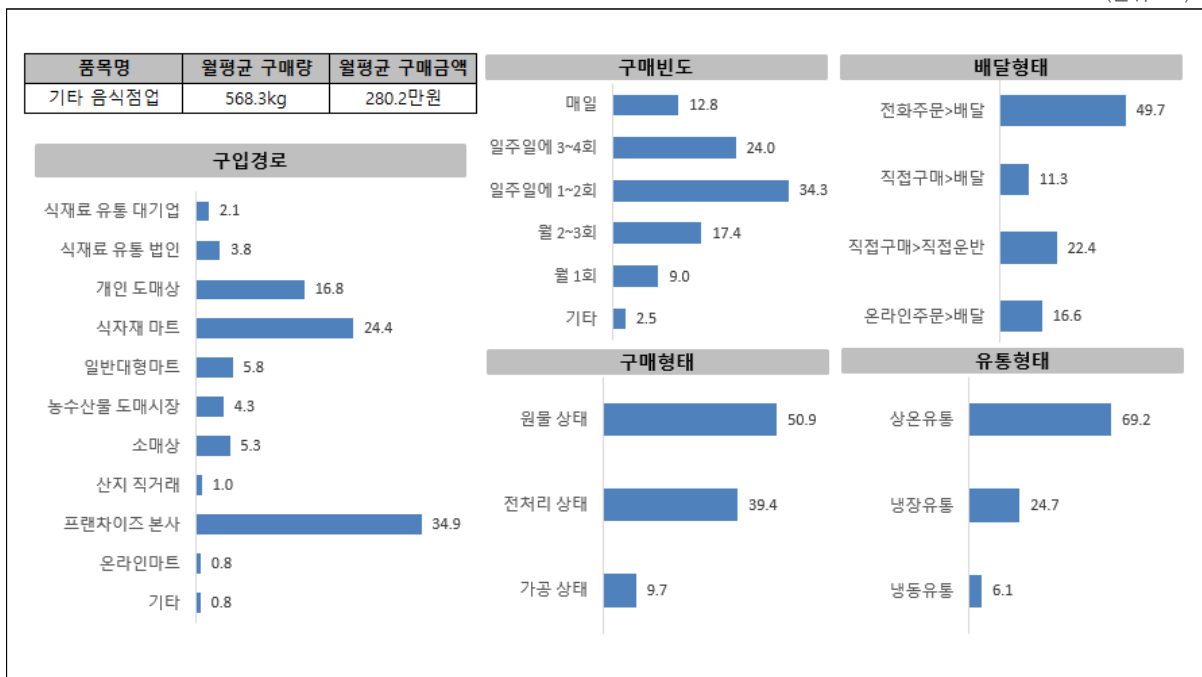
〈그림 3-47〉 업종 중분류별 식재료 구매 행태 - 출장 및 이동음식업

(단위: %)



〈그림 3-48〉 업종 중분류별 식재료 구매 행태 - 기타 음식점업

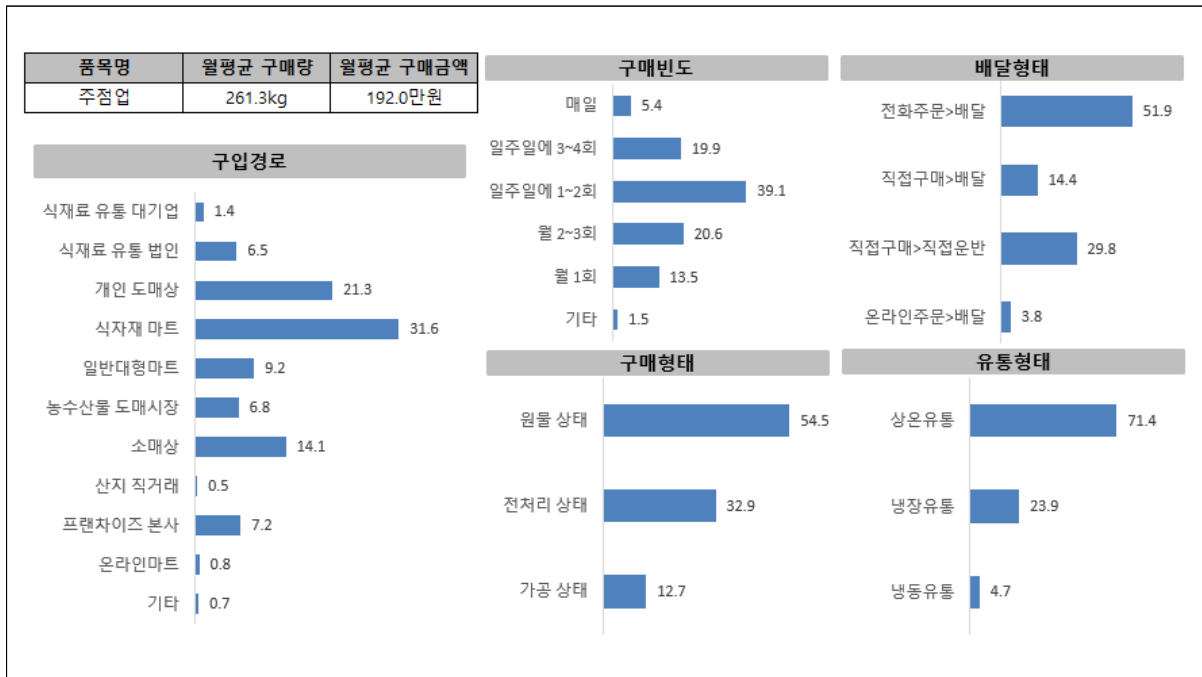
(단위: %)





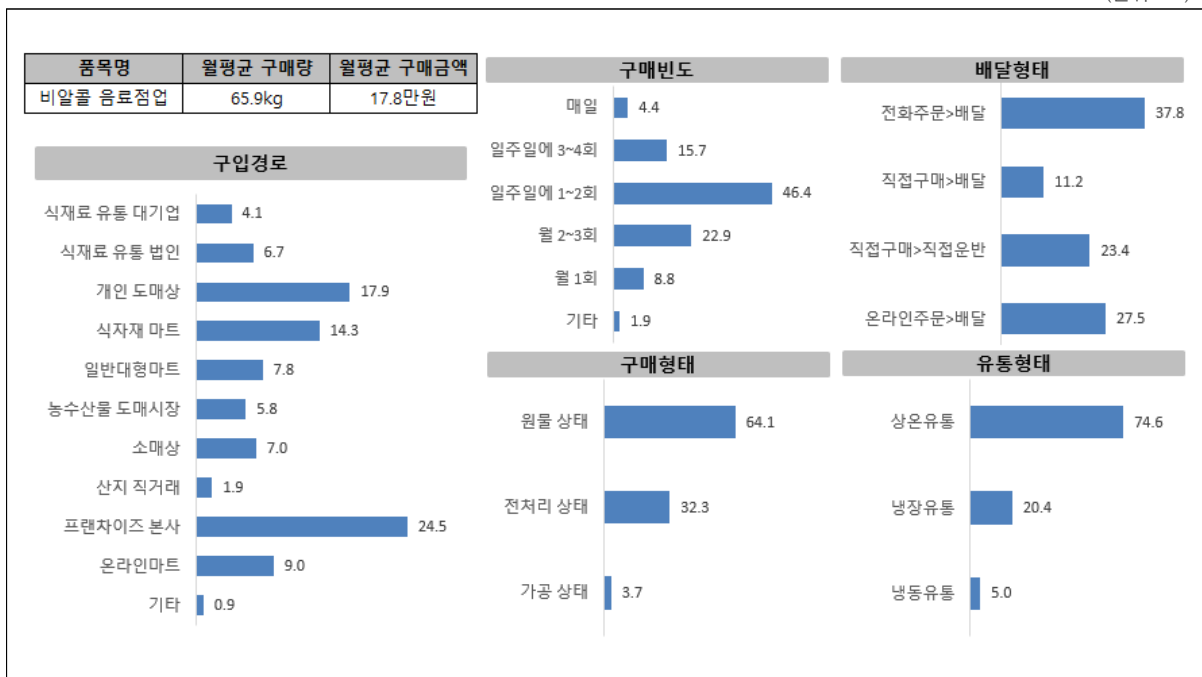
〈그림 3-49〉 업종 중분류별 식재료 구매 행태 - 주점업

(단위: %)



〈그림 3-50〉 업종 중분류별 식재료 구매 행태 - 비알콜 음료점업

(단위: %)



## 7) 일반음식점 업종별 식재료 구매 행태<sup>14)</sup>

- 일반음식점의 전체 식재료 월평균 구매량은 751.9kg이고, 월평균 구매금액은 403.1만 원임.
  - 식재료 월평균 구매량은 중식(1,260.6kg), 한식(734.9kg), 기타 외국식 (623.8kg) 순서임.
  - 식재료 월평균 구매금액은 중식(468.1만 원), 한식(409.1만 원), 서양식 (381.1만 원) 순서임.
- 일반음식점의 식재료 구매경로는 식자재 마트(29.8%), 개인 도매상(28.2%), 식재료 유통법인(8.3%) 등의 순서임.
  - 세부업종별로 중식, 일식은 개인 도매상, 한식은 식자재 마트, 서양식, 기타 외국식은 프랜차이즈 본사 비중이 가장 높음.
- 일반음식점의 식재료 구매빈도는 일주일에 1~2회(30.9%), 월 2~3회(21.8%), 일주일에 3~4회 (20.3%) 등의 순서임.
  - 일반음식점 업종에 관계없이 일주일에 1~2회 구매하는 비중이 가장 높음.
- 일반음식점의 식재료 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(58.3%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(26.4%), 직접구매 후 배달(11.9%) 순서임.
  - 일반음식점 업종에 관계없이 전화주문 후 배달 비중이 가장 높음.
- 일반음식점의 식재료 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(60.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.8%), 가공상태(10.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(45.9%), 전처리상태(이물제거)(36.3%), 전처리상태(탈각탈피)(13.4%) 등의 순서임.
  - 일반음식점 업종에 관계없이 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태로 구매하는 비중이 대부분이었으며, 채소 및 과일류의 경우 한식, 중식, 서양식은 원물상태, 일식, 기타 외국식은 전처리상태(이물제거)로 구매하는 비중이 가장 높음.
- 일반음식점의 식재료 유통형태는 상온유통(73.5%), 냉장유통(22.9%), 냉동유통(3.5%) 순서임.
  - 일반음식점 업종에 관계없이 상온유통 비중이 가장 높음.

14) 일반음식점 업종별 식재료 구매 행태 그래프에서 구매형태는 전체 품목에 대한 구매 형태로, 품목별로 세분화된 표에서의 값과 차이가 있을 수 있음.

〈표 3-13〉 일반음식점 업종별 식재료 구매 형태

구분	일반음식점 전체	한식	중식	일식	서양식	기타 외국식
월평균 구매량(kg)	751.9	734.9	1,260.6	406.8	575.6	623.8
월평균 구매금액(만 원)	403.1	409.1	468.1	172.7	381.1	357.7
<b>구매경로(비율응답, %)</b>						
1. 식재료 유통대기업	3.1	2.9	5.4	1.8	3.1	1.8
2. 식재료 유통법인	8.3	7.6	11.8	13.0	11.0	8.8
3. 개인 도매상	28.2	28.5	31.3	28.4	20.2	15.2
4. 식자재 마트	29.8	31.2	24.1	22.1	20.5	22.8
5. 일반대형마트	5.3	5.3	5.0	5.3	6.5	3.8
6. 농수산물도매시장	7.7	7.6	8.4	9.5	6.4	7.6
7. 소매상	5.3	5.2	6.7	4.7	5.1	4.2
8. 산지직거래	3.5	4.0	1.2	0.3	1.2	1.4
9. 프랜차이즈 본사	7.0	6.0	3.4	12.7	23.7	33.9
10. 온라인마트	0.4	0.3	0.2	1.2	2.5	0.6
11. 기타	1.4	1.4	2.5	1.0	0.0	0.0
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매빈도(단수응답, %)</b>						
1. 매일	11.1	11.3	9.2	12.5	10.6	10.5
2. 일주일에 3~4회	20.3	19.7	21.2	23.2	23.5	32.7
3. 일주일에 1~2회	30.9	30.4	37.6	26.6	30.3	36.3
4. 월 2~3회	21.8	21.9	19.1	23.7	25.0	13.6
5. 월 1회	14.1	14.7	11.8	13.7	9.3	5.8
6. 기타	1.8	2.0	1.1	0.2	1.2	1.1
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>주문 및 배달형태(복수응답, %)</b>						
1. 전화주문→배달	58.3	57.8	60.8	66.2	55.1	63.6
2. 직접구매→배달	11.9	12.1	14.1	6.3	10.4	4.3
3. 직접구매→직접운반	26.4	27.6	24.3	17.5	16.5	17.0
4. 온라인구매→배달	3.4	2.5	0.8	10.0	17.9	15.2
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 육류 및 축산물, 곡류, 수산물류(복수응답, %)주2</b>						
1. 원물상태	60.5	60.4	60.5	64.2	60.2	56.7
2. 전처리상태	28.8	28.7	32.4	20.5	29.6	31.3
3. 가공상태	10.7	10.9	7.0	15.3	10.2	12.1
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 채소류, 과일류(복수응답, %)주3</b>						
1. 원물상태	45.9	46.2	49.8	35.5	39.6	31.7
2. 전처리상태(이물제거)	36.3	36.4	32.0	42.7	33.8	42.1
3. 전처리상태(탈각탈피)	13.4	13.3	11.4	15.0	17.7	22.5
4. 전처리상태(절단)	0.5	0.4	1.8	0.2	1.9	0.2
5. 전처리상태(단순세척)	1.7	1.6	2.5	3.1	1.7	1.1
6. 전처리상태(살균소독)	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
7. 가공상태	2.0	1.9	2.4	3.4	3.8	0.0
8. 진공포장	0.2	0.1	0.0	0.0	1.5	2.3
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>유통형태(복수응답, %)</b>						
1. 상온유통: 실온유통	73.5	74.8	67.1	69.3	62.4	59.3
2. 냉장유통	22.9	22.5	24.1	23.7	29.2	31.3
3. 냉동유통	3.5	2.7	8.8	6.9	8.4	9.5
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

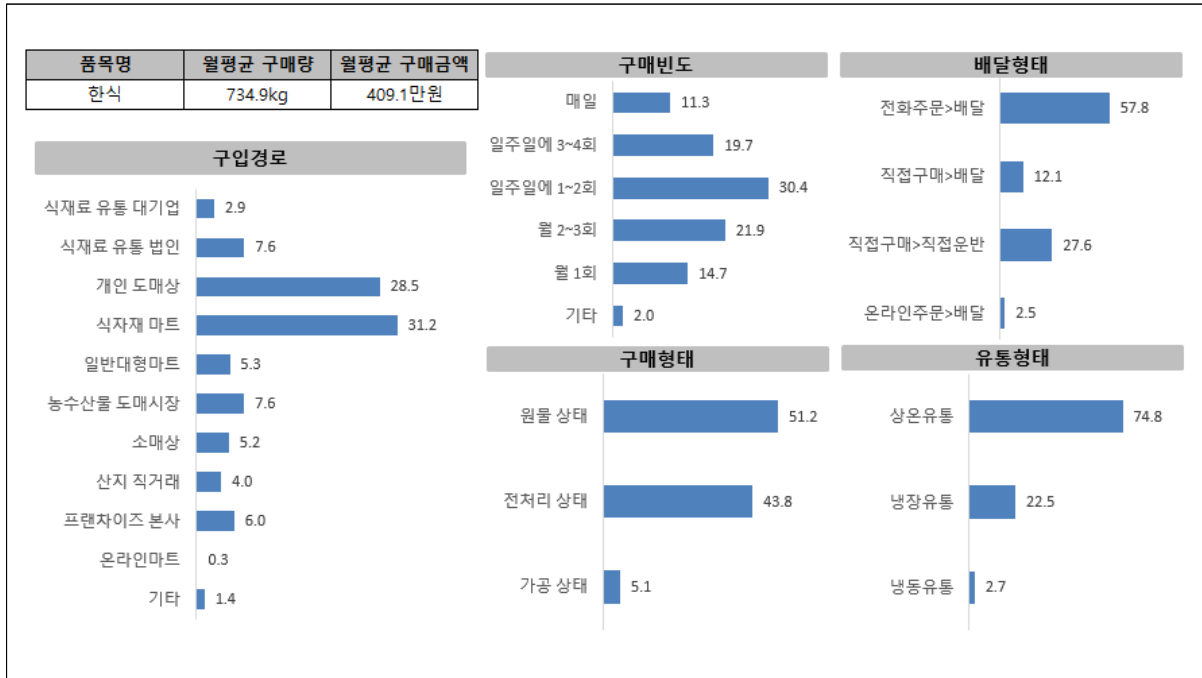
주 1) 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

2) 육류 및 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란), 곡류(쌀), 수산물류(오징어, 멸치)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태, 가공상태로 구분하여 조사하였음.

3) 채소류(마늘, 양파, 파(대파), 고추, 무, 배추, 당근, 감자)와 과일류(사과, 배)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태(이물제거), 전처리상태(탈각탈피), 전처리상태(절단), 전처리상태(단순세척), 전처리상태(살균소독), 가공상태, 진공포장상태로 구분하여 조사하였음.

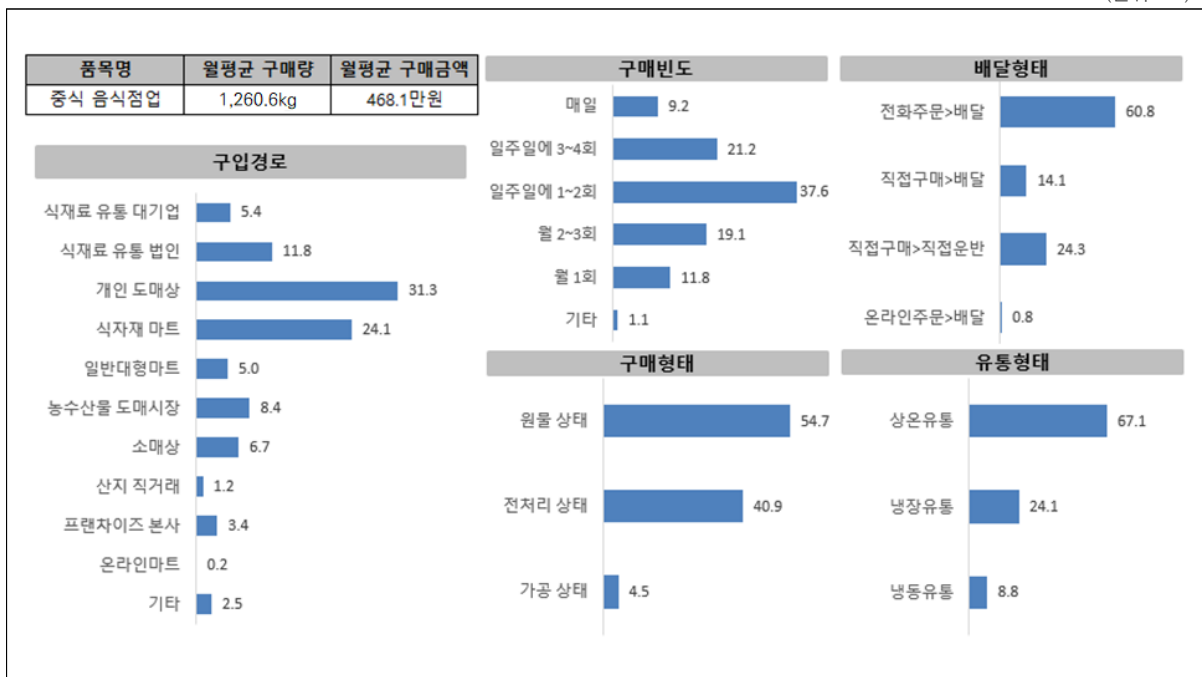
〈그림 3-51〉 일반음식점 업종별 식재료 구매 행태 - 한식

(단위: %)



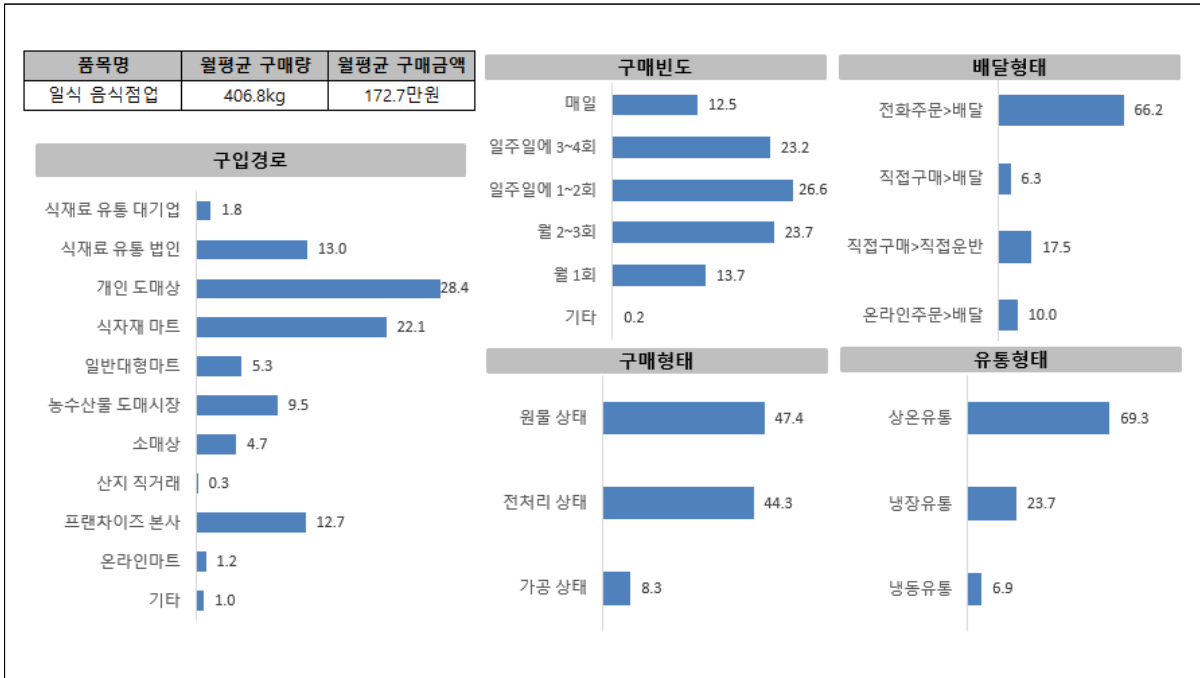
〈그림 3-52〉 일반음식점 업종별 식재료 구매 행태 - 중식

(단위: %)



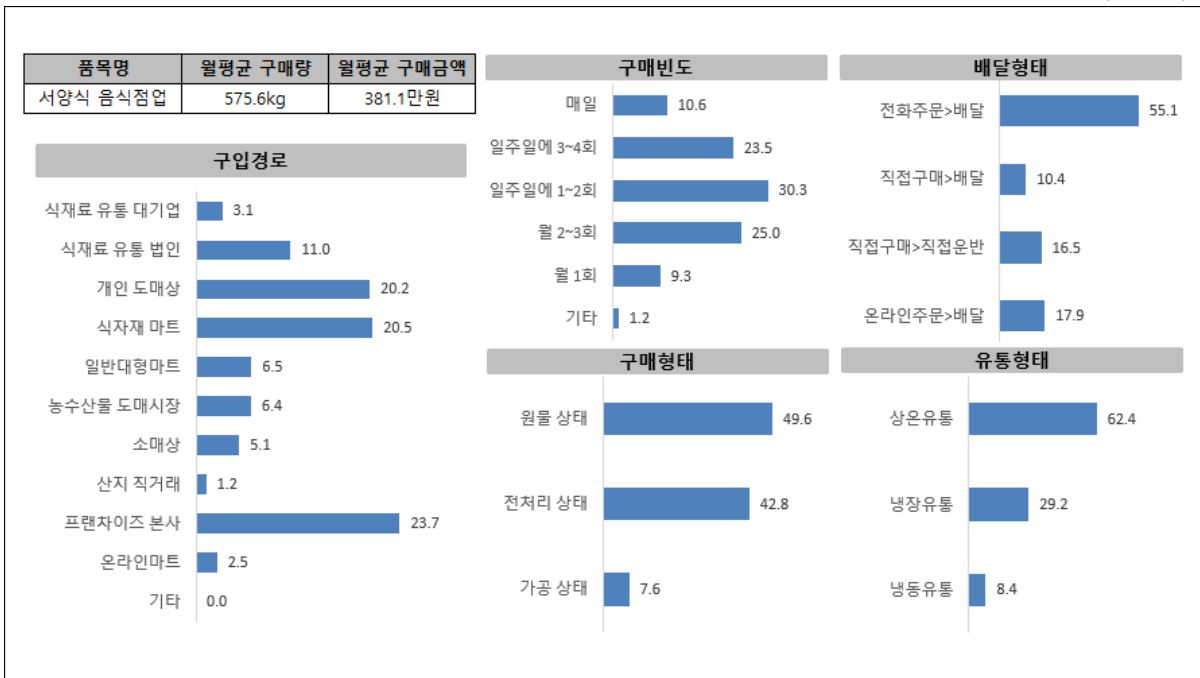
〈그림 3-53〉 일반음식점 업종별 식재료 구매 행태 - 일식

(단위: %)



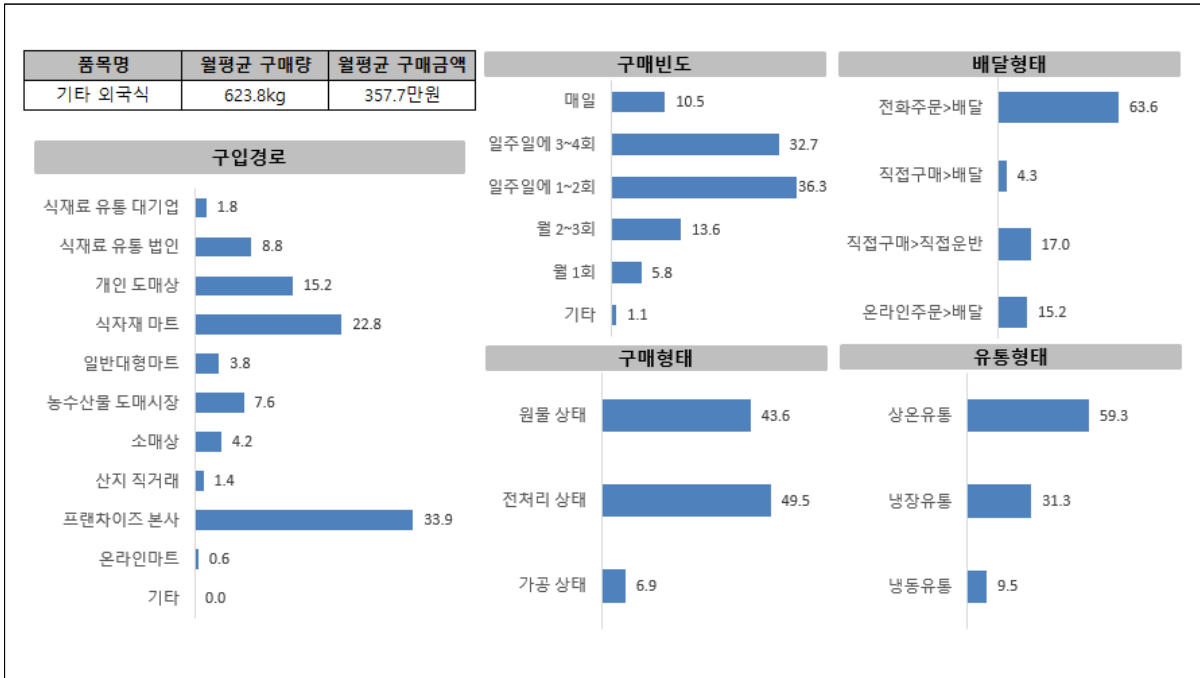
〈그림 3-54〉 일반음식점 업종별 식재료 구매 행태 - 서양식

(단위: %)



〈그림 3-55〉 일반음식점 업종별 식재료 구매 행태 - 기타 외국식

(단위: %)



## 8) 한식 세분류별 식재료 구매 행태<sup>15)</sup>

- 한식 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 751.9kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 403.1만 원임.
  - 식재료 월평균 구매량은 한식 세분류별로 한식 육류(940.9만 원), 한식 일반(719.6만 원), 한식 면류(606.7만 원), 한식 해산물류(417.8만 원) 등의 순서임.
- 한식 외식업체의 식재료 월평균 구매금액은 한식 육류가 705.6만 원으로 가장 높았고, 다음으로 한식 일반(358.5만 원), 한식 면류(210.7만 원), 한식 해산물류(147.0만 원) 등의 순임 등의 순서임.
  - 식재료 월평균 구매금액은 한식 세분류별로 한식 육류(705.6만 원), 한식 일반(358.5만 원), 한식 면류(210.7만 원), 한식 해산물류(147.0만 원) 등의 순서임.
- 한식 외식업체의 식재료 구매경로는 식자재 마트(29.8%), 개인 도매상(28.2%), 식재료 유통법인(8.3%) 등의 순서임.
  - 한식 세분류별로 한식 일반, 한식 해산물류는 식자재 마트, 한식 면류, 한식 육류는 개인 도매상 비중이 높음.
- 한식 외식업체의 식재료 구매빈도는 일주일에 1~2회(30.9%), 월 2~3회(21.8%), 일주일에 3~4회(20.3%) 등의 순서임.
  - 한식 세분류 업종에 관계없이 일주일에 1~2회 비중이 가장 높음.
- 한식 외식업체의 식재료 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(58.3%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(26.4%), 직접구매 후 배달(11.9%) 순서임.
  - 한식 세분류 업종에 관계없이 전화주문 후 배달 비중이 가장 높음.
- 한식 외식업체의 식재료 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(60.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.8%), 가공상태(10.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(45.9%), 전처리상태(이물제거)(36.3%), 전처리상태(탈각탈피)(13.4%) 등의 순서임.
  - 한식 세분류 업종에 관계없이 원물상태로 구매한 비중이 가장 높음.
- 한식 외식업체의 식재료 유통형태는 상온유통(73.5%), 냉장유통(22.9%), 냉동유통(3.5%) 순서로 나타남.
  - 한식 세분류 업종에 관계없이 상온유통 비중이 가장 높음.

15) 한식 세분류별 식재료 구매 행태 그래프에서 구매형태는 전체 품목에 대한 구매 형태로, 품목별로 세분화된 표에서의 값과 차이가 있을 수 있음.

〈표 3-14〉 한식 세분류별 식재료 구매 행태

구분	한식 전체	한식 일반	한식 면류	한식 육류	한식 해산물류
월평균 구매량(kg)	751.9	719.6	606.7	940.9	417.8
월평균 구매금액(만 원)	403.1	358.5	210.7	705.6	147.0
<b>구매경로(비율응답, %)</b>					
1. 식재료 유통대기업	3.1	2.5	3.3	4.3	1.6
2. 식재료 유통법인	8.3	7.2	5.7	8.8	8.8
3. 개인 도매상	28.2	28.0	29.1	30.5	26.2
4. 식자재 마트	29.8	32.6	27.6	27.8	33.0
5. 일반대형마트	5.3	5.4	7.1	5.1	3.9
6. 농수산물도매시장	7.7	7.0	8.2	8.6	8.2
7. 소매상	5.3	5.6	5.8	3.6	5.8
8. 산지직거래	3.5	3.7	2.8	3.3	8.7
9. 프랜차이즈 본사	7.0	6.4	8.2	6.3	1.4
10. 온라인마트	0.4	0.3	0.3	0.1	1.1
11. 기타	1.4	1.3	2.0	1.6	1.4
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매빈도(단수응답, %)</b>					
1. 매일	11.1	11.1	11.6	10.5	14.2
2. 일주일에 3~4회	20.3	20.3	17.5	19.7	17.4
3. 일주일에 1~2회	30.9	30.5	29.9	31.0	28.0
4. 월 2~3회	21.8	21.6	23.4	22.3	21.9
5. 월 1회	14.1	14.4	15.3	14.9	15.5
6. 기타	1.8	2.1	2.3	1.5	2.9
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>주문 및 배달형태(복수응답, %)</b>					
1. 전화주문→배달	58.3	56.2	56.9	61.0	61.2
2. 직접구매→배달	11.9	12.1	14.6	11.4	11.9
3. 직접구매→직접운반	26.4	29.0	27.2	24.9	25.1
4. 온라인구매→배달	3.4	2.7	1.3	2.7	1.7
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 육류 및 축산물, 곡류, 수산물류(복수응답, %)주2</b>					
1. 원물상태	60.5	59.1	56.1	61.3	74.7
2. 전처리상태	28.8	29.0	22.2	33.3	15.2
3. 가공상태	10.7	12.0	21.7	5.4	10.1
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 채소류, 과일류(복수응답, %)주3</b>					
1. 원물상태	45.9	45.8	52.8	42.4	53.7
2. 전처리상태(이물제거)	36.3	37.5	29.6	38.7	28.2
3. 전처리상태(탈각탈피)	13.4	12.6	14.0	14.5	14.2
4. 전처리상태(절단)	0.5	0.3	0.4	0.6	0.3
5. 전처리상태(단순세척)	1.7	1.6	1.5	2.1	1.1
6. 전처리상태(살균소독)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
7. 가공상태	2.0	2.0	1.6	1.7	2.1
8. 진공포장	0.2	0.1	0.1	0.0	0.4
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>유통형태(복수응답, %)</b>					
1. 상온유통: 실온유통	73.5	76.1	70.9	71.2	78.3
2. 냉장유통	22.9	21.1	25.6	26.3	19.5
3. 냉동유통	3.5	2.7	3.5	2.5	2.2
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주 1) 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

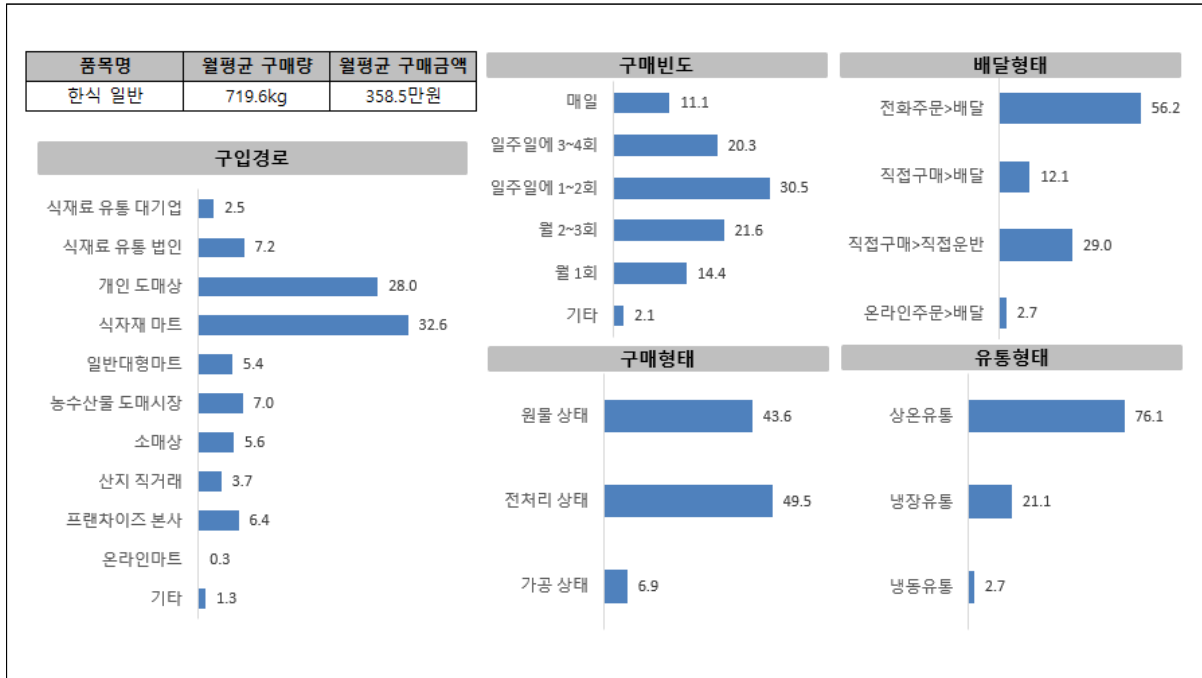
2) 육류 및 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란), 곡류(쌀), 수산물류(오징어, 멸치)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태, 가공상태로 구분하여 조사하였음.

3) 채소류(마늘, 양파, 파(대파), 고추, 무, 배추, 당근, 감자)와 과일류(사과, 배)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태(이물제거), 전처리상태(탈각탈피), 전처리상태(절단), 전처리상태(단순세척), 전처리상태(살균소독), 가공상태, 진공포장상태로 구분하여 조사하였음.



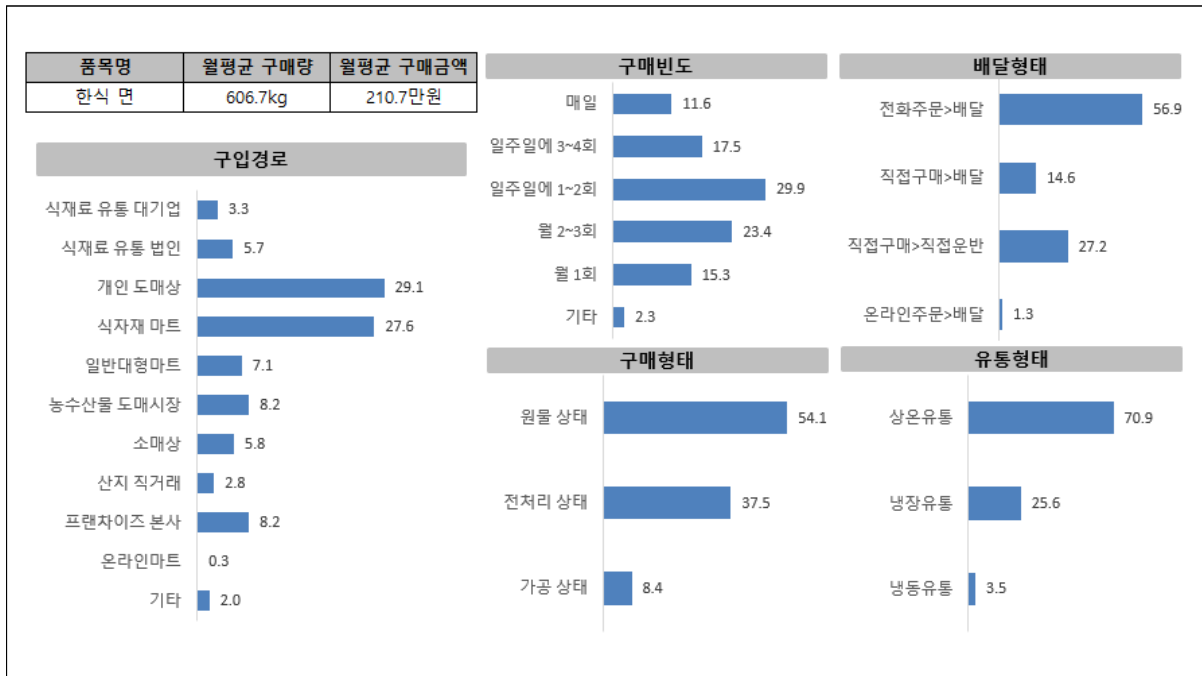
〈그림 3-56〉 한식 세분류별 식재료 구매 행태 - 한식 일반

(단위: %)



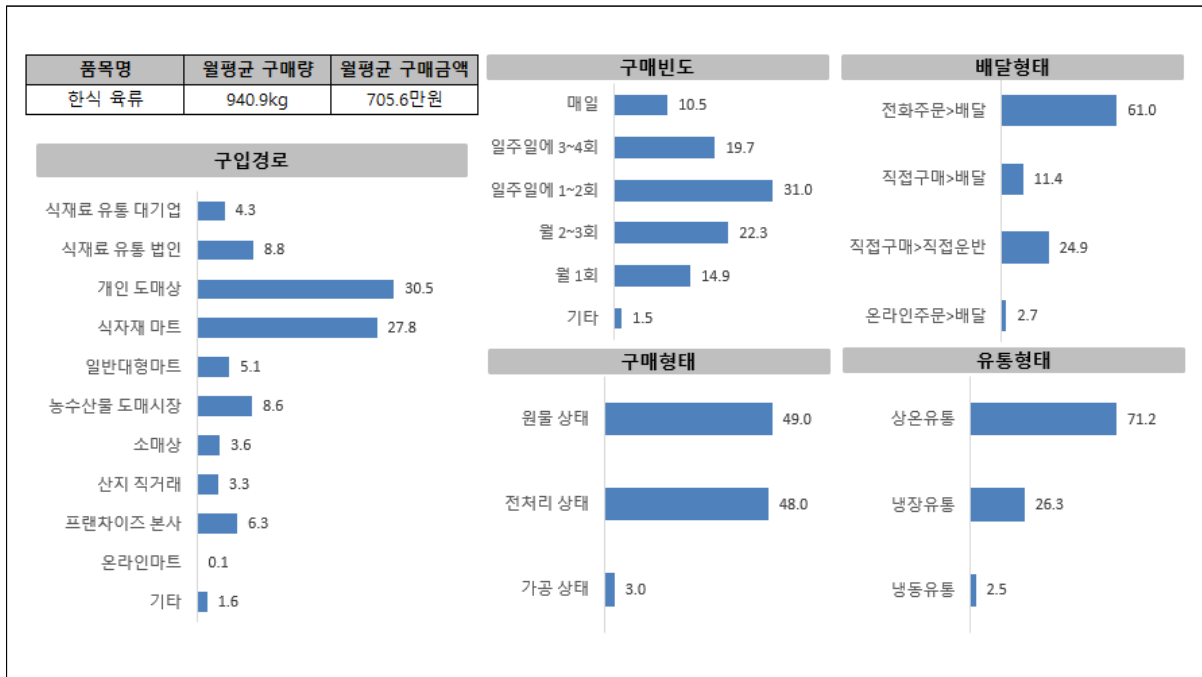
〈그림 3-57〉 한식 세분류별 식재료 구매 행태 - 한식 면류

(단위: %)



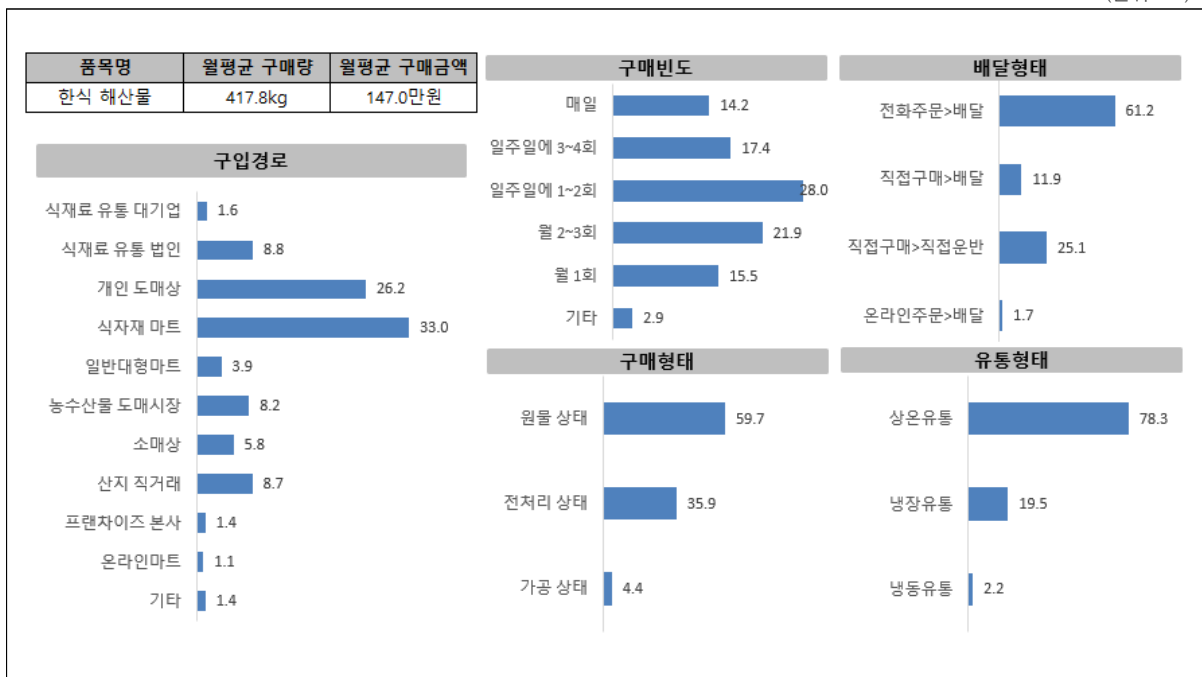
〈그림 3-58〉 한식 세분류별 식재료 구매 형태 - 한식 육류

(단위: %)



〈그림 3-59〉 한식 세분류별 식재료 구매 형태 - 한식 해산물류

(단위: %)



## 9) 운영형태별 식재료 구매 행태<sup>16)</sup>

- 독립운영 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 570.1kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 306.7만 원 임.
  - 구매경로는 식자재 마트(31.6%), 개인 도매상(28.5%), 식재료 유통법인(8.4%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(33.2%), 월 2~3회(21.5%), 일주일에 3~4회(19.4%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(54.7%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(30.2%), 직접구매 후 배달(13.0%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(59.0%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(28.2%), 가공상태(12.8%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(48.4%), 전처리상태(이물제거)(33.8%), 전처리상태(탈각탈피)(12.5%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(64.4%), 냉장유통(28.7%), 냉동유통(6.9%) 순서로 나타남.
- 프랜차이즈 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 857.3kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 456.1만 원임.
  - 구매경로는 프랜차이즈 본사(53.4%), 식자재 마트(17.3%), 개인 도매상(11.9%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(33.4%), 일주일에 3~4회(24.0%), 월 2~3회(18.6%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(55.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 온라인구매 후 배달(23.8%), 직접구매 후 직접운반(11.7%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(52.9%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(29.7%), 가공상태(17.3%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(48.7%), 전처리상태(이물제거)(26.5%), 전처리상태(탈각탈피)(14.4%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(74.5%), 냉장유통(22.0%), 냉동유통(3.5%) 순서로 나타남.

16) 운영형태별 식재료 구매 행태 그래프에서 구매형태는 전체 품목에 대한 구매 형태로, 품목별로 세분화된 표에서의 값과 차이가 있을 수 있음.

〈표 3-15〉 운영형태별 식재료 구매 행태

구분	전체	독립운영	프랜차이즈
월평균 구매량(kg)	638.0	570.1	857.3
월평균 구매금액(만 원)	342.0	306.7	456.1
<b>구매경로(비율응답, %)</b>			
1. 식재료 유통대기업	3.2	3.1	3.5
2. 식재료 유통법인	7.3	8.4	3.3
3. 개인 도매상	24.8	28.5	11.9
4. 식자재 마트	28.4	31.6	17.3
5. 일반대형마트	6.1	7.0	2.9
6. 농수산물도매시장	7.0	7.8	3.9
7. 소매상	6.8	8.0	2.3
8. 산지직거래	2.5	3.0	0.7
9. 프랜차이즈 본사	12.0	0.0	53.4
10. 온라인마트	0.9	1.0	0.6
11. 기타	1.2	1.4	0.3
합계	100.0	100.0	100.0
<b>구매빈도(단수응답, %)</b>			
1. 매일	10.7	9.5	15.0
2. 일주일에 3~4회	20.4	19.4	24.0
3. 일주일에 1~2회	33.2	33.2	33.4
4. 월 2~3회	20.8	21.5	18.6
5. 월 1회	12.9	14.2	8.4
6. 기타	1.9	2.3	0.5
합계	100.0	100.0	100.0
<b>주문 및 배달형태(복수응답, %)</b>			
1. 전화주문→배달	54.9	54.7	55.5
2. 직접구매→배달	12.1	13.0	9.0
3. 직접구매→직접운반	26.0	30.2	11.7
4. 온라인구매→배달	7.0	2.0	23.8
합계	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 육류 및 축산물, 곡류, 수산물류(복수응답, %)주2</b>			
1. 원물상태	57.7	59.0	52.9
2. 전처리상태	28.5	28.2	29.7
3. 가공상태	13.8	12.8	17.3
합계	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 채소류, 과일류(복수응답, %)주3</b>			
1. 원물상태	48.5	48.4	48.7
2. 전처리상태(이물제거)	32.5	33.8	26.5
3. 전처리상태(탈각탈피)	12.8	12.5	14.4
4. 전처리상태(절단)	0.7	0.5	1.7
5. 전처리상태(단순세척)	2.3	2.2	2.7
6. 전처리상태(살균소독)	0.1	0.1	0.0
7. 가공상태	2.6	2.1	5.0
8. 진공포장	0.5	0.3	1.1
합계	100.0	100.0	100.0
<b>유통형태(복수응답, %)</b>			
1. 상온유통: 실온유통	72.6	64.4	74.5
2. 냉장유통	23.2	28.7	22.0
3. 냉동유통	4.1	6.9	3.5
합계	100.0	100.0	100.0

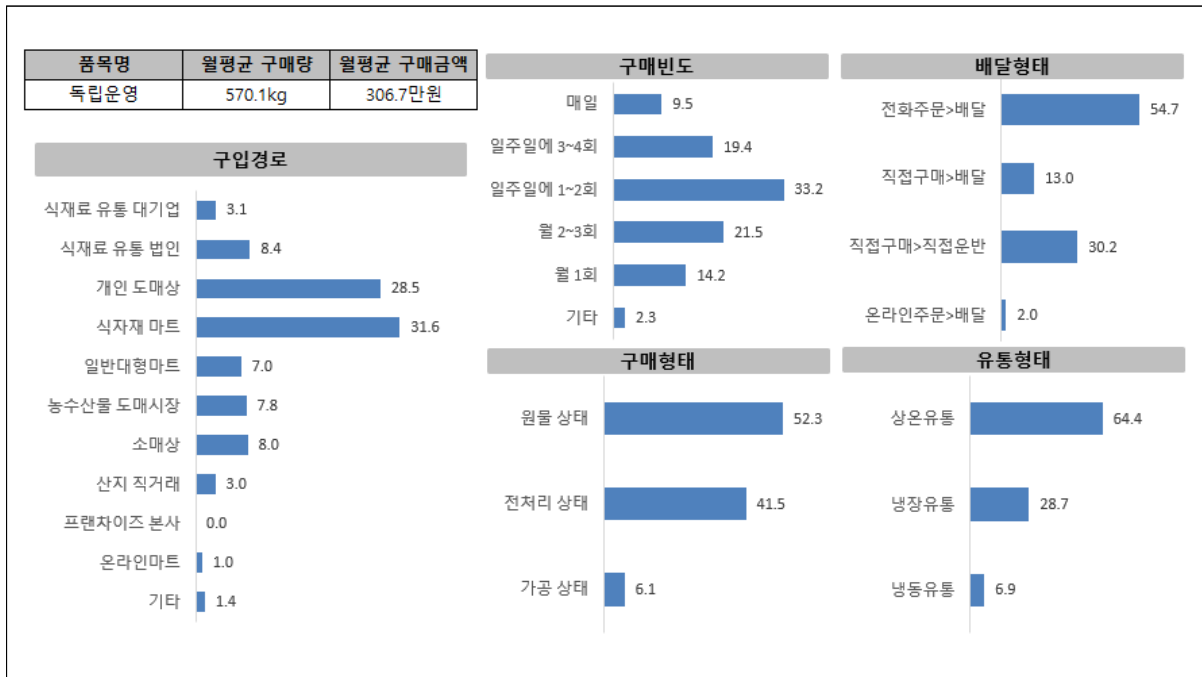
주 1) 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

2) 육류 및 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란), 곡류(쌀), 수산물류(오징어, 멸치)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태, 가공상태로 구분하여 조사하였음.

3) 채소류(마늘, 양파, 파(대파), 고추, 무, 배추, 당근, 감자)와 과일류(사과, 배)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태(이물제거), 전처리상태(탈각탈피), 전처리상태(절단), 전처리상태(단순세척), 전처리상태(살균소독), 가공상태, 진공포장상태로 구분하여 조사하였음.

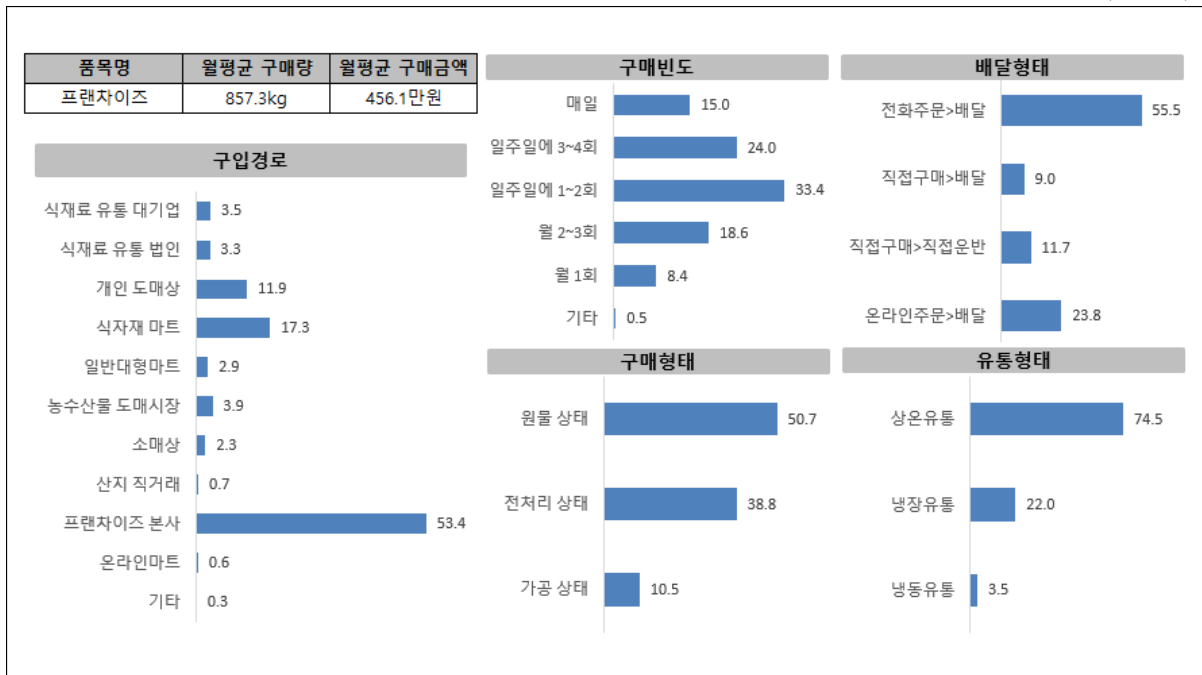
〈그림 3-60〉 운영형태별 식재료 구매 행태 - 독립운영

(단위: %)



〈그림 3-61〉 운영형태별 식재료 구매 행태 - 프랜차이즈

(단위: %)



## 10) 연매출 규모별 식재료 구매 행태<sup>17)</sup>

- 연매출 규모별로 5천만 원 미만 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 175.6kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 68.8만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(26.4%), 개인 도매상(18.9%), 소매상(16.4%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(31.2%), 월 2~3회(21.8%), 일주일에 3~4회(21.3%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 직접구매 후 직접운반(53.2%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전화주문 후 배달(29.7%), 직접구매 후 배달(15.4%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(55.1%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(27.1%), 가공상태(17.8%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(47.2%), 전처리상태(이물제거)(37.3%), 전처리상태(탈각탈피)(11.2%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(78.2%), 냉장유통(18.9%), 냉동유통(3.0%) 순서로 나타남.
- 연매출 규모별로 5천만 원~1억 원 미만 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 319.1kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 135.8만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(28.6%), 개인 도매상(22.8%), 소매상(10.1%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(34.5%), 일주일에 3~4회(20.1%), 월 2~3회(19.9%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(47.8%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(33.6%), 직접구매 후 배달(14.4%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(55.5%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(29.2%), 가공상태(15.4%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(46.2%), 전처리상태(이물제거)(38.0%), 전처리상태(탈각탈피)(11.0%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(75.7%), 냉장유통(20.2%), 냉동유통(4.0%) 순서로 나타남.
- 연매출 규모별로 1억 원~5억 원 미만 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 658.4kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 356.1만 원임.
  - 구매경로는 식자재 마트(29.9%), 개인 도매상(25.8%), 프랜차이즈 본사(13.7%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(33.8%), 월 2~3회(21.3%), 일주일에 3~4회(19.9%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(58.9%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 직접구매 후 직접운반(21.7%), 직접구매 후 배달(11.6%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(58.0%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(29.3%), 가공상태(12.7%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(48.9%), 전처리상태(이물제거)(30.9%), 전처리상태(탈각탈피)(13.5%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(70.9%), 냉장유통(24.9%), 냉동유통(4.2%) 순서로 나타남.

17) 연매출 규모별 식재료 구매 행태 그래프에서 구매형태는 전체 품목에 대한 구매 형태로, 품목별로 세분화된 표에서의 값과 차이가 있을 수 있음.

- 연매출 규모별로 5억 원 이상 외식업체의 식재료 월평균 구매량은 2,168.8kg이고, 식재료 월평균 구매금액은 1,280.9만 원임.
  - 구매경로는 개인 도매상(28.8%), 프랜차이즈 본사(20.7%), 식자재 마트(17.4%) 등의 순서임.
  - 구매빈도는 일주일에 1~2회(27.8%), 일주일에 3~4회(24.2%), 매일(22.1%) 등의 순서임.
  - 주문 및 배달형태는 전화주문 후 배달(72.1%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 온라인구매 후 배달(14.0%), 직접구매 후 직접운반(7.7%) 순서임.
  - 구매형태는 축산물류, 곡류, 수산물류는 원물상태(62.4%) 비중이 가장 높으며, 다음으로 전처리상태(23.3%), 가공상태(14.3%) 순서임. 채소류와 과일류의 경우 원물상태(52.2%), 전처리상태(이물제거)(26.8%), 전처리상태(탈각탈피)(13.7%) 등의 순서임.
  - 유통형태는 상온유통(73.5%), 냉장유통(21.6%), 냉동유통(4.9%) 순서로 나타남.

〈표 3-16〉 연매출 규모별 식재료 구매 행태

구분	전체	5천만 원 미만	5천만 원~1억 원 미만	1억 원~5억 원 미만	5억 원 이상
월평균 구매량(kg)	638.0	175.6	319.1	658.4	2,168.8
월평균 구매금액(만 원)	342.0	68.8	135.8	356.1	1,280.9
<b>구매경로(비율응답, %)</b>					
1. 식재료 유통대기업	3.2	2.1	2.7	3.2	6.0
2. 식재료 유통법인	7.3	3.1	5.7	7.5	14.4
3. 개인 도매상	24.8	18.9	22.8	25.8	28.8
4. 식자재 마트	28.4	26.4	28.6	29.9	17.4
5. 일반대형마트	6.1	13.8	9.2	4.5	1.9
6. 농수산물도매시장	7.0	8.5	6.9	6.8	6.4
7. 소매상	6.8	16.4	10.1	4.9	1.3
8. 산지직거래	2.5	4.2	2.8	2.2	1.8
9. 프랜차이즈 본사	12.0	2.1	8.2	13.7	20.7
10. 온라인마트	0.9	1.2	1.2	0.8	0.4
11. 기타	1.2	3.2	2.0	0.6	0.9
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매빈도(단수응답, %)</b>					
1. 매일	10.7	5.2	8.9	10.8	22.1
2. 일주일에 3~4회	20.4	21.3	20.1	19.9	24.2
3. 일주일에 1~2회	33.2	31.2	34.5	33.8	27.8
4. 월 2~3회	20.8	21.8	19.9	21.3	17.6
5. 월 1회	12.9	15.9	13.7	12.8	7.9
6. 기타	1.9	4.5	2.8	1.4	0.5
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>주문 및 배달형태(복수응답, %)</b>					
1. 전화주문→배달	54.9	29.7	47.8	58.9	72.1
2. 직접구매→배달	12.1	15.4	14.4	11.6	6.3
3. 직접구매→직접운반	26.0	53.2	33.6	21.7	7.7
4. 온라인구매→배달	7.0	1.7	4.3	7.8	14.0
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 육류 및 축산물, 곡류, 수산물류(복수응답, %)주2</b>					
1. 원물상태	57.7	55.1	55.5	58.0	62.4
2. 전처리상태	28.5	27.1	29.2	29.3	23.3
3. 가공상태	13.8	17.8	15.4	12.7	14.3
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>구매형태 - 채소류, 과일류(복수응답, %)주3</b>					
1. 원물상태	48.5	47.2	46.2	48.9	52.2
2. 전처리상태(이물제거)	32.5	37.3	38.0	30.9	26.8
3. 전처리상태(탈각탈피)	12.8	11.2	11.0	13.5	13.7
4. 전처리상태(절단)	0.7	0.1	0.7	0.8	0.9
5. 전처리상태(단순세척)	2.3	2.4	1.5	2.5	2.2
6. 전처리상태(살균소독)	0.1	0.0	0.4	0.0	0.0
7. 가공상태	2.6	1.5	1.8	2.9	3.6
8. 진공포장	0.5	0.3	0.3	0.5	0.6
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
<b>유통형태(복수응답, %)</b>					
1. 상온유통: 실온유통	72.6	78.2	75.7	70.9	73.5
2. 냉장유통	23.2	18.9	20.2	24.9	21.6
3. 냉동유통	4.1	3.0	4.0	4.2	4.9
합계	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

주 1) 품목별 구매량을 고려하지 않고 응답 업체 수 기준으로 단순 평균한 값임.

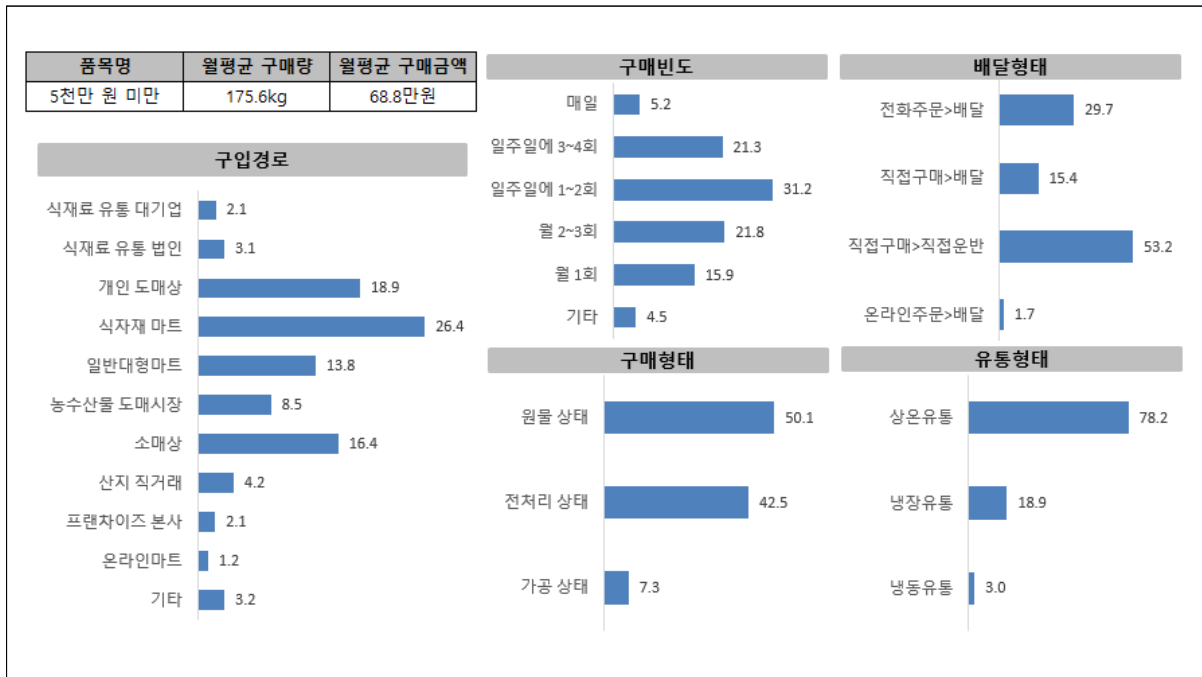
2) 육류 및 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란), 곡류(쌀), 수산물류(오징어, 멸치)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태, 가공상태로 구분하여 조사하였음.

3) 채소류(마늘, 양파, 파(대파), 고추, 무, 배추, 당근, 감자)와 과일류(사과, 배)는 구매형태를 원물상태, 전처리상태(이물제거), 전처리상태(탈각탈피), 전처리상태(절단), 전처리상태(단순세척), 전처리상태(살균소독), 가공상태, 진공포장상태로 구분하여 조사하였음.



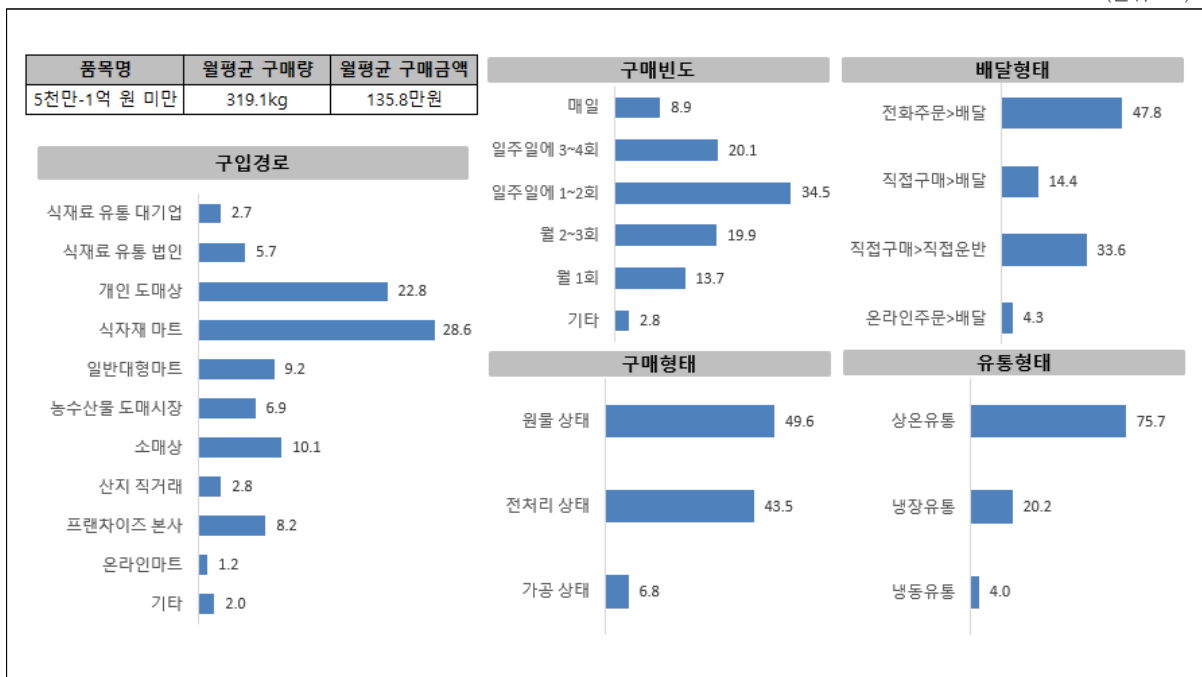
〈그림 3-62〉 연매출 규모별 식재료 구매 행태 - 5천만 원 미만

(단위: %)



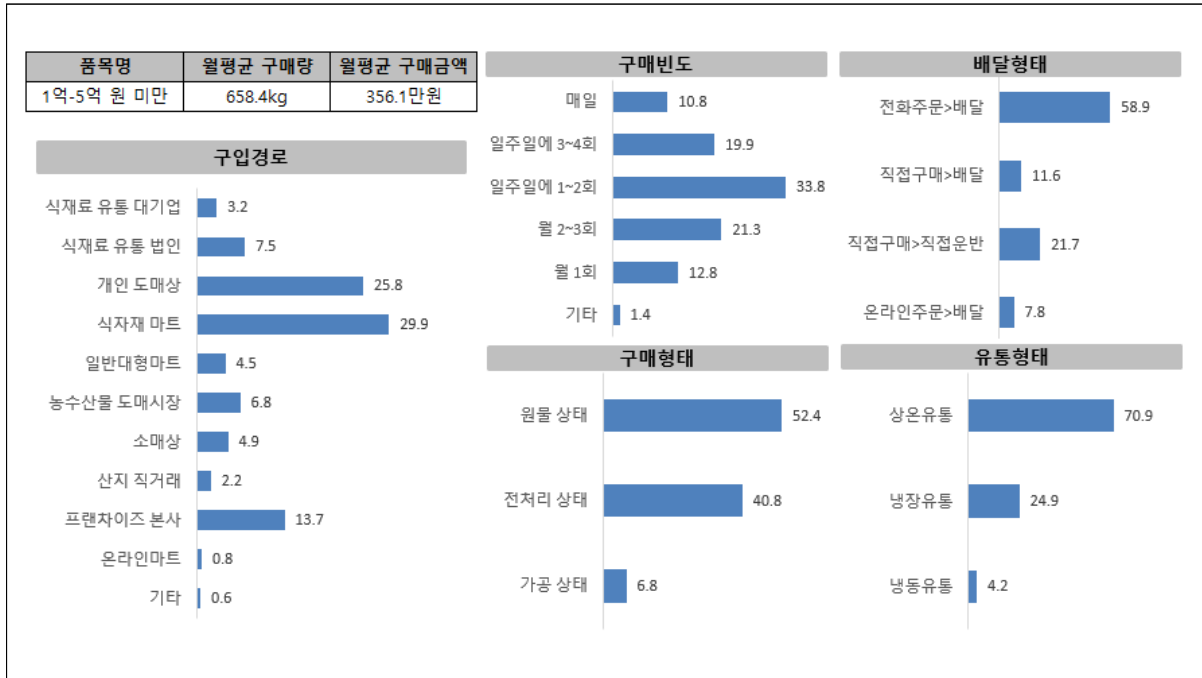
〈그림 3-63〉 연매출 규모별 식재료 구매 행태 - 5천만 원~1억 원 미만

(단위: %)



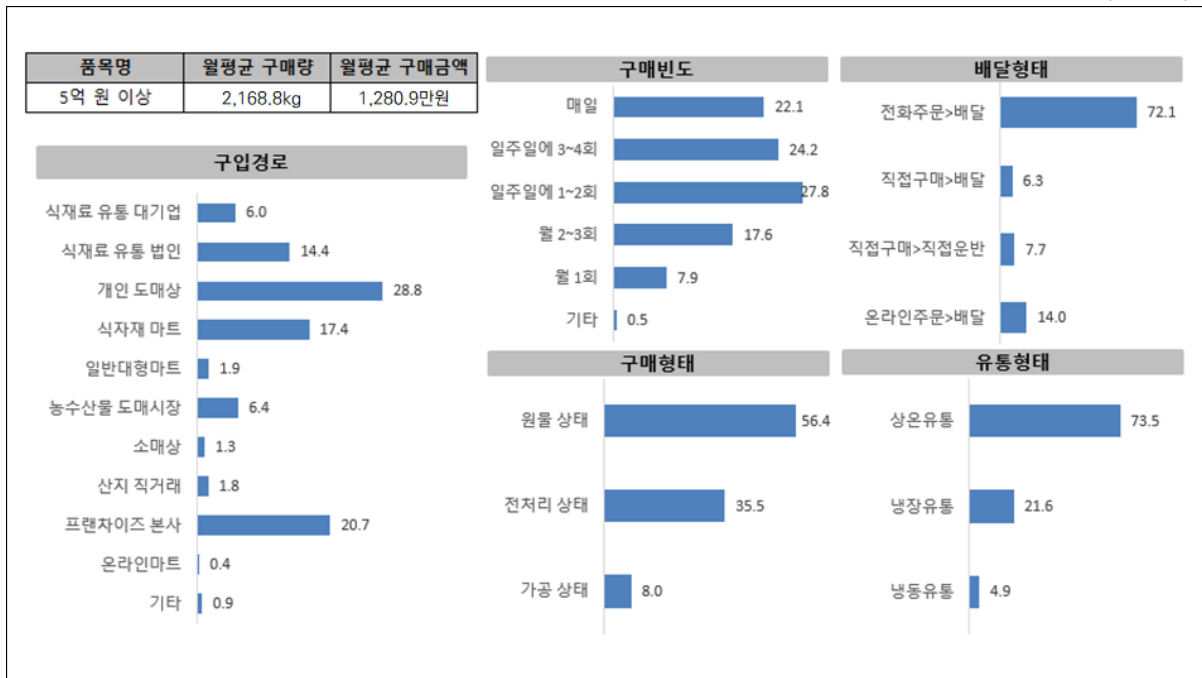
〈그림 3-64〉 연매출 규모별 식재료 구매 행태 - 1억 원~5억 원 미만

(단위: %)



〈그림 3-65〉 연매출 규모별 식재료 구매 행태 - 5억 원 이상

(단위: %)

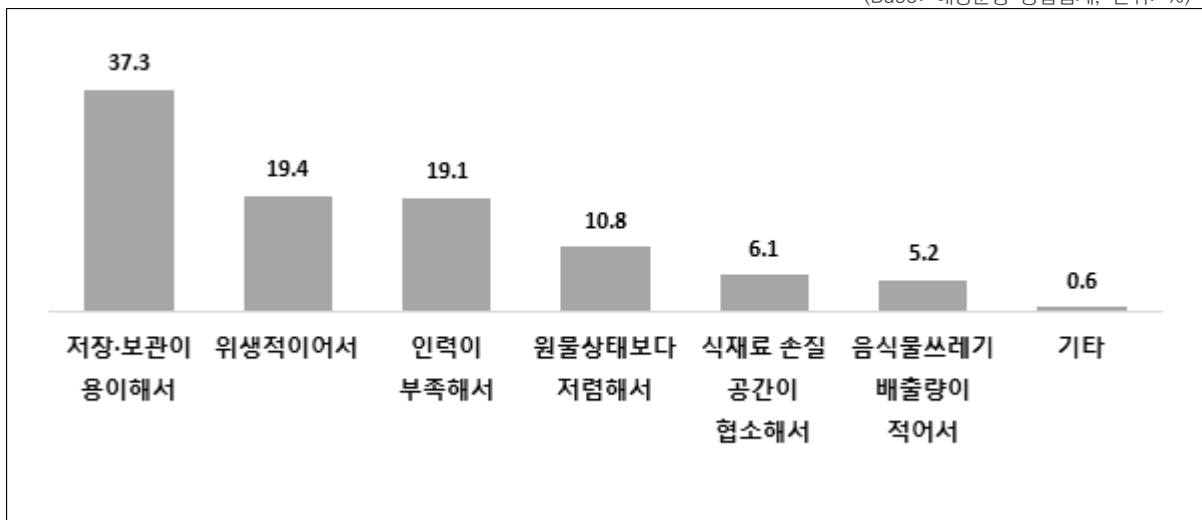


### 11) 전처리 식재료 구매이유

- 외식업체가 식재료를 전처리 상태로 구매하는 이유는 저장·보관이 용이해서(37.3%)라고 응답한 비율이 가장 높으며, 다음으로 위생적이어서(19.4%), 인력이 부족해서(19.1%), 원물상태보다 저렴해서(10.8%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점의 세부업종별로 모두 저장·보관이 용이해서의 비중이 가장 높았고, 다음으로 위생적이어서, 인력이 부족해서의 응답이 높게 나타남.
- 일반음식점 외 외식업체의 세부업종별로 살펴보면, 대부분의 업종에서 저장·보관이 용이해서라는 응답이 가장 높은 반면, 기관 구내식당업, 출장·이동음식점업의 경우 인력이 부족해서(각 30.2%, 23.2%)라는 응답이 가장 높게 나타남.
- 운영형태별로는 프랜차이즈와 비프랜차이즈 모두 저장·보관이 용이해서가 가장 높게 나타났고, 다음으로 프랜차이즈는 인력이 부족해서, 비프랜차이즈는 위생적이어서라는 응답이 높게 나타남.
- 지역별로도 모든 지역에서 저장·보관이 용이해서라는 응답이 가장 높게 나타났고, 다음으로 서울권, 수도권, 경북권은 위생적이어서, 충청권, 호남권, 경남권에서는 인력이 부족해서라는 응답이 비교적 높은 것으로 나타남.
- 매출액 규모별로도 모든 규모에서 저장·보관이 용이해서라는 응답이 가장 높게 나타났고, 다음으로 1억 원 미만 업체에서는 인력이 부족해서, 1억 원 이상 업체에서는 위생적이어서라는 응답이 비교적 높은 것으로 나타남.

〈그림 3-66〉 전처리 식재료 구매 이유\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당문항 응답업체, 단위: %)



주: 우선순위 응답의 결과에 가중치를 부여(1순위×2+2순위×1)하여 백분율로 계산한 수치임.

〈표 3-17〉 전처리 식재료 구매 이유\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당문항 응답업체, 단위: 개, %)

		사례수	저장·보관이 용이해서	위생적이어서	인력이 부족해서	원물상태보다 저렴해서	식재료 손질 공간이 협소해서	음식물쓰레기 배출량이 적어서	기타	무응답		
전체		7,589	37.3	19.4	19.1	10.8	6.1	5.2	0.6	1.5		
업종	일반 음식점	소계	5,406	37.7	19.6	19.1	11.3	4.9	5.2	0.5	1.6	
		한식	3,932	37.6	19.6	19.3	11.4	5.1	5.1	0.4	1.5	
		중식	672	38.7	17.2	17.1	11.9	5.3	7.9	0.2	1.8	
		일식	316	36.1	23.4	19.0	13.3	2.1	3.0	0.3	3.0	
		서양식	303	43.9	21.4	17.5	8.3	2.2	1.1	4.7	0.9	
		기타 외국식	183	26.3	20.2	21.4	5.8	8.1	13.0	2.4	2.7	
	일반 음식점 외	소계	2,183	36.3	18.7	19.0	9.1	9.4	5.2	1.0	1.2	
		기관 구내식당업	366	25.9	23.6	30.2	11.4	3.0	3.1	0.6	2.3	
		출장·이동음식점업	41	21.4	18.7	23.2	15.5	10.9	4.4	0.0	5.9	
		기타 음식점 업	제과점	62	27.5	22.3	18.6	15.5	8.0	1.3	4.2	2.6
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	86	43.5	16.3	21.6	9.6	2.3	1.0	5.1	0.7
			치킨전문점	314	36.3	18.2	19.4	10.0	7.1	2.3	5.2	1.4
			김밥 및 기타 간이 음식점업	576	38.8	19.8	19.7	6.6	7.2	6.3	0.1	1.5
		간이 음식 포장판매 전문점	101	42.5	19.3	18.1	11.7	3.7	4.8	0.0	0.0	
		주점업	592	37.4	17.5	16.1	8.9	12.9	6.2	0.2	0.9	
비알콜 음료점업	45	27.4	19.0	27.1	18.7	1.6	1.6	4.7	0.0			
유행 형태	프랜차이즈	1,856	35.1	18.0	22.1	10.8	5.4	4.6	2.0	1.8		
	비프랜차이즈	5,733	37.8	19.7	18.4	10.8	6.3	5.3	0.3	1.4		
지역	서울권	1,451	35.9	22.0	17.2	16.7	3.3	2.4	0.8	1.6		
	수도권	1,734	41.5	20.9	14.7	6.8	6.8	6.6	1.1	1.5		
	충청권	1,486	31.3	19.4	21.9	15.1	6.6	5.0	0.3	0.4		
	호남권	861	46.4	13.5	20.7	9.0	4.5	5.5	0.3	0.1		
	경남권	1,333	33.6	21.3	25.2	3.4	8.7	5.8	0.3	1.8		
	경북권	724	35.2	16.2	15.5	16.7	5.7	5.3	0.8	4.6		
매출 액	5천만 원 미만	661	33.5	12.5	20.9	13.5	7.2	9.1	0.2	2.9		
	5천만 원~1억 원 미만	1,288	37.6	18.8	20.7	9.2	5.4	4.8	1.1	2.5		
	1억 원~5억 원 미만	4,727	38.3	20.2	18.3	10.6	6.2	5.0	0.4	1.0		
	5억 원 이상	913	33.2	23.3	19.4	12.3	5.6	3.3	1.7	1.1		

주: 우선순위 응답의 결과에 가중치를 부여(1순위×2+2순위×1)하여 백분율로 계산한 수치임.

## 2. 식재료 거래 특성

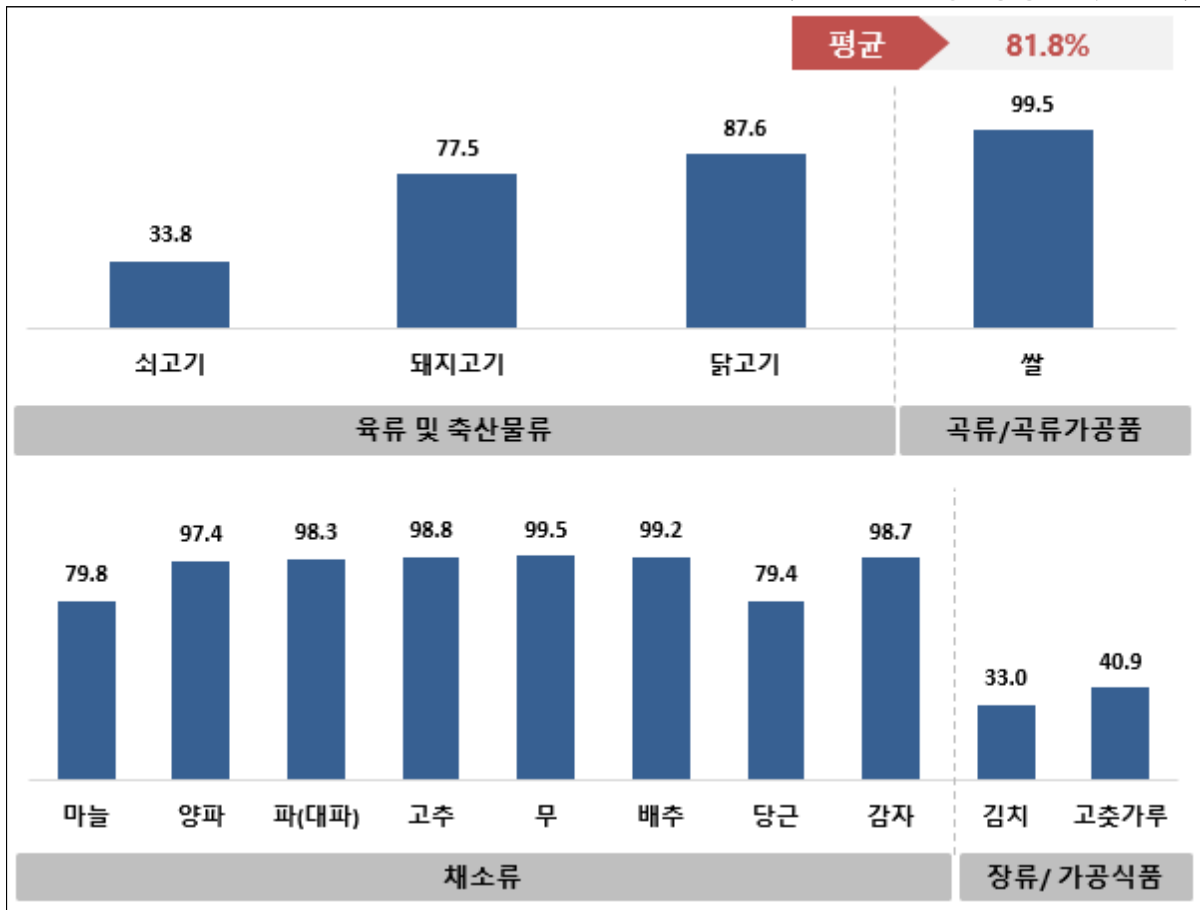
### 1) 국내산 비중<sup>18)</sup>

○ 외식업체가 이용하는 식재료 중 국내산 비중은 전체 평균 81.8%임.

- 국내산 이용 비중이 80% 이하인 품목은 마늘(79.8%), 당근(79.4%), 돼지고기(77.5%), 고춧가루(40.9%), 쇠고기(33.8%), 김치(33.0%)로 나타남.
- 국내산 이용 비중이 높은 품목은 쌀, 무(각 99.5%), 배추(99.2%), 고추(98.8%), 감자(98.7%), 파(대파)(98.3%), 양파(97.4%), 닭고기(87.6%) 등임.

〈그림 3-67〉 세부 품목별 국내산 비중 분포

(Base: 품목별 해당 문항 응답업체, 단위: %)



18) 본 조사에서는 외식업체에서 사용하는 식재료의 국내산 비중을 추정하기 위해 업체별로 품목별 구매량과 국내산 비중을 조사하였음. 보고서에서는 업체별 국내산 식재료의 구매량을 반영하여 국내산 식재료 사용 비중을 산출하였음. 산출식은 다음과 같음:

$$\text{국내산비중}_i = \left( \sum_k \text{구매량}_{ik} \times \text{국내산비중}_{ik} \right) \div \left( \sum_k \text{구매량}_{ik} \right) \times 100, \quad i = \text{품목}, \quad k = i \text{ 품목 사용 업체}$$

- 일반음식점에서 국내산 원료를 사용하는 비중이 가장 낮은 업종은 중식(74.6%)으로 나타남. 일반음식점 외 업종에서는 국내산 원료를 사용하는 비중이 가장 낮은 업종은 김밥 및 기타 간이 음식점업 (75.6%)임.
- 한식 세분류별로 국내산 비중이 가장 낮은 업종은 한식 면류(81.5%)임.

〈표 3-18〉 업종/한식 세분류/품목/지역/매출액별 국내산 비중 분포

(Base: 품목별 해당 문항 응답업체, 단위: 개, %)

		사례수	50% 미만	50%~100% 미만	100%	무응답	[평균 : %]		
전체		17,828	16.9	3.2	79.0	0.9	81.8		
업종	일반 음식점	소계	12,666	15.9	3.5	79.8	0.8	82.6	
		한식	9,485	14.9	3.6	81.1	0.5	83.6	
		중식	1,554	23.7	3.9	71.6	0.8	74.6	
		일식	681	17.4	1.9	75.4	5.3	81.0	
		서양식	602	21.5	2.3	70.5	5.8	77.3	
		기타 외국식	344	18.8	2.3	71.7	7.2	78.7	
	일반 음식점 외	소계	5,162	19.8	2.4	76.7	1.1	79.4	
		기관 구내식당업	929	21.4	4.7	73.8	0.2	78.0	
		출장·이동음식점업	133	11.5	1.9	37.2	49.4	76.0	
		기타 음식점업	제과점	109	6.3	0.0	91.5	2.2	93.6
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	218	20.0	1.3	73.5	5.2	78.9
			치킨전문점	561	8.6	1.3	89.8	0.2	91.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	1,544	23.5	2.3	72.9	1.3	75.6
			간이 음식 포장판매 전문점	242	14.5	3.8	81.7	0.0	83.8
		주점업	1,361	20.4	2.3	76.6	0.7	78.8	
		비알코올음료점업	65	15.2	2.9	81.9	0.0	83.4	
		한식 세분류	한식 일반	4,618	14.1	3.5	81.8	0.6	84.4
한식 면류	1,466		18.1	1.7	80.2	0.0	81.5		
한식 육류	2,312		16.1	4.6	79.3	0.0	82.0		
한식 해산물류	1,089		14.6	2.7	81.7	1.1	84.2		

- 프랜차이즈 업체(78.4%)는 비프랜차이즈 업체(82.6%)보다 국내산 원료 사용 비중이 4.2%p 낮음
- 지역별로 국내산 원료 사용 비중은 호남권(94.8%)이 가장 높았고, 다음으로 경남권(83.4%), 수도권(81.7%), 서울권(81.4%), 경북권(81.2%), 충청권(74.1%)의 순임.
- 매출액 규모별로는 5천만 원 미만(87.3%), 5천만 원~1억 원 미만(83.3%), 1억 원~5억 원 미만(80.9%), 5억 원 이상(79.4%)의 순으로 매출규모가 클수록 국내산 사용 비중이 낮음.

〈표 3-18〉 업종/한식 세분류/품목/지역/매출액별 국내산 비중 분포 (계속)

(Base: 품목별 해당 문항 응답업체, 단위: 개, %)

		사례수	50% 미만	50%~100% 미만	100%	무응답	[평균 : %]
전체		17,828	16.9	3.2	79.0	0.9	81.8
품목	쇠고기	707	64.3	4.8	29.6	1.3	33.8
	돼지고기	1,167	19.7	6.2	73.3	0.9	77.5
	닭고기	713	11.2	2.1	84.5	2.2	87.6
	쌀	1,645	0.4	0.2	98.6	0.8	99.5
	마늘	1,853	19.6	2.2	77.5	0.7	79.8
	양파	1,972	2.9	0.2	96.1	0.8	97.4
	파(대파)	1,810	1.6	0.2	97.5	0.7	98.3
	고추	1,549	0.8	0.8	97.5	0.8	98.8
	무	1,066	0.3	0.3	98.7	0.7	99.5
	배추	760	0.6	0.4	98.0	1.0	99.2
	당근	1,078	20.0	1.5	77.6	1.0	79.4
	감자	737	1.2	0.2	97.4	1.1	98.7
	김치	1,240	63.7	7.5	27.7	1.0	33.0
	고춧가루	1,531	51.4	17.6	30.2	0.8	40.9
운영 형태	프랜차이즈	4,297	20.3	2.6	74.9	2.1	78.4
	비프랜차이즈	13,531	16.0	3.4	80.0	0.6	82.6
지역	서울권	3,616	16.8	3.4	76.5	3.3	81.4
	수도권	5,277	16.3	4.6	78.4	0.7	81.7
	충청권	3,035	25.0	2.3	72.6	0.0	74.1
	호남권	1,379	4.7	1.4	93.8	0.1	94.8
	경남권	2,787	15.7	2.3	81.7	0.3	83.4
	경북권	1,734	17.7	3.1	78.7	0.6	81.2
매출액	5천만 원 미만	1,520	11.9	1.6	85.1	1.3	87.3
	5천만 원~1억 원 미만	2,840	15.5	2.5	80.5	1.5	83.3
	1억 원~5억 원 미만	11,153	17.7	3.5	78.2	0.5	80.9
	5억 원 이상	2,315	18.6	4.5	74.9	2.1	79.4

- 업종별·품목별 국내산 식재료 사용 비중을 살펴보면, 한식의 경우 김치(37.7%)의 국내산 사용 비중이 상대적으로 낮게 나타남.
  - 중식은 고춧가루(22.3%), 김치(21.3%), 쇠고기(10.0%), 일식은 고춧가루(43.1%), 김치(38.3%), 쇠고기(37.6%)의 국내산 비중이 상대적으로 낮음.
  - 서양식은 고춧가루(39.6%), 김치(23.8%), 쇠고기(10.9%), 기타 외국식은 돼지고기(56.8%), 김치(45.1%), 쇠고기(6.7%)의 국내산 비중이 상대적으로 낮음.

〈표 3-19〉 업종별/품목별 국내산 식재료 사용 비중

(Base: 품목별 해당 문항 응답업체, 단위: 개, %)

	전체	업종						일반 음식점 외 소계
		일반음식점						
		소계	한식	중식	일식	서양식	기타 외국식	
사례수	26,013	17,950	13,434	2,234	1,005	836	441	8,063
전체	81.8	82.6	83.6	74.6	81.0	77.3	78.7	79.4
쇠고기	33.8	39.3	45.9	10.0	37.6	10.9	6.7	16.9
돼지고기	77.5	78.0	79.7	74.8	69.0	62.9	56.8	75.9
닭고기	87.6	86.9	94.5	72.9	60.4	76.0	62.0	88.2
쌀	99.5	99.4	99.7	98.4	98.8	97.4	95.9	99.7
마늘	79.8	80.9	81.0	71.5	92.0	86.4	93.8	76.6
양파	97.4	98.2	98.2	97.3	100.0	99.8	100.0	95.3
파(대파)	98.3	99.3	99.3	99.4	98.7	99.9	100.0	95.6
고추	98.8	98.7	98.8	98.9	98.0	91.9	100.0	99.4
무	99.5	99.4	99.5	98.5	100.0	100.0	100.0	99.8
배추	99.2	99.2	99.4	97.2	100.0	100.0	100.0	99.2
당근	79.4	81.1	82.5	73.7	72.3	83.2	89.8	76.0
감자	98.7	98.8	98.7	98.5	100.0	99.1	100.0	98.5
김치	33.0	36.1	37.7	21.3	38.3	23.8	45.1	23.6
고춧가루	40.9	41.2	42.7	22.3	43.1	39.6	58.3	39.7



- 한식 일반은 고춧가루(44.1%), 쇠고기(42.1%), 김치(37.5%), 한식 면류는 고춧가루(37.5%), 김치(28.0%), 쇠고기(23.6%)의 국내산 비중이 상대적으로 낮음.
- 한식 육류는 쇠고기(52.5%), 고춧가루(40.4%), 김치(38.9%), 한식 해산물류는 닭고기(68.2%), 고춧가루(42.2%), 김치(41.5%)의 국내산 비중이 상대적으로 낮음.

〈표 3-20〉 한식 세분류별 국내산 식재료 사용 비중

(Base: 품목별 해당 문항 응답업체, 단위: 개, %)

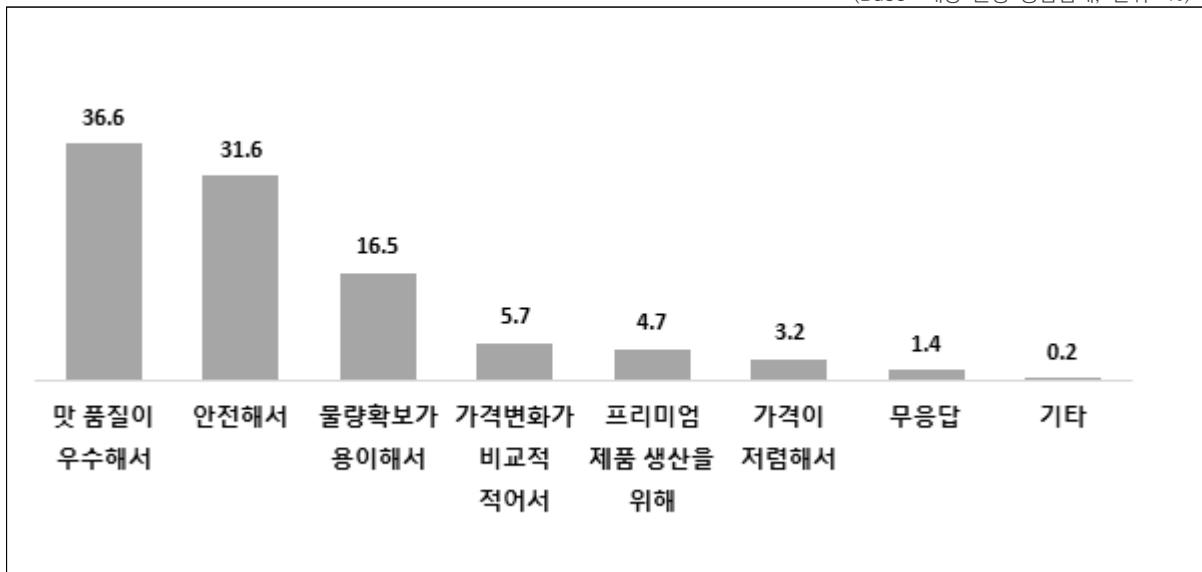
	전체	한식 세분류			
		한식 일반	한식 면류	한식 육류	한식 해산물류
사례수	26,013	6,463	2,167	3,176	1,628
전체	81.8	84.4	81.5	82.0	84.2
쇠고기	33.8	42.1	23.6	52.5	72.2
돼지고기	77.5	82.6	74.4	74.5	80.6
닭고기	87.6	95.9	88.4	92.9	68.2
쌀	99.5	99.5	99.6	100.0	100.0
마늘	79.8	81.9	75.4	82.9	74.5
양파	97.4	98.6	97.7	96.8	99.2
파(대파)	98.3	99.3	99.5	98.9	100.0
고추	98.8	99.0	98.7	98.5	98.0
무	99.5	99.1	100.0	100.0	100.0
배추	99.2	99.0	100.0	100.0	100.0
당근	79.4	84.7	87.2	73.4	83.9
감자	98.7	98.2	100.0	100.0	99.0
김치	33.0	37.5	28.0	38.9	41.5
고춧가루	40.9	44.1	37.5	40.4	42.2

## 2) 국내산 원재료 사용 이유(1+2순위 중복응답 기준)

- 외식업체가 국내산 원재료를 사용하는 이유는 맛, 품질이 우수해서가 36.6%로 가장 높았고, 다음으로 안전해서(31.6%), 물량확보가 용이해서(16.5%), 가격변화가 비교적 적어서(5.7%), 프리미엄 제품 생산을 위해서(4.7%), 가격이 저렴해서(3.2%) 등의 순서로 나타남.

〈그림 3-68〉 국내산 원재료 사용 이유\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당 문항 응답업체, 단위: %)



- 품목별로 대부분의 품목에서 국내산 원재료를 사용하는 이유는 맛, 품질이 우수해서, 안전해서, 물량 확보가 용이해서 순으로 나타남.

〈표 3-21〉 국내산 원재료 사용 이유\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당 문항 응답업체, 단위: 개, %)

	사례수	안전해서	맛, 품질이 우수해서	물량확보가 용이해서	가격이 저렴해서	가격변화가 비교적 적어서	프리미엄 제품 생산을 위해서	무응답	기타
전체	14,703	31.6	36.6	16.5	3.2	5.7	4.7	1.4	0.2
쇠고기	224	29.4	36.3	15.4	3.4	4.5	8.7	1.9	0.3
돼지고기	897	31.0	37.8	15.1	2.4	5.5	6.6	1.4	0.2
닭고기	600	28.1	37.3	16.4	2.9	5.0	7.5	1.8	1.0
쌀	1,620	31.3	36.0	14.8	4.1	5.6	4.7	3.5	0.1
마늘	1,511	33.5	37.7	15.9	3.1	5.3	3.8	0.4	0.2
양파	1,925	31.4	34.6	18.5	2.7	7.4	4.7	0.5	0.2
파(대파)	1,780	32.3	34.7	18.1	3.0	6.5	4.6	0.7	0.1
고추	1,523	31.6	35.8	16.5	3.8	6.7	4.4	1.0	0.1
무	1,054	31.2	38.3	17.3	2.3	4.9	4.2	1.7	0.0
배추	746	30.7	38.3	17.0	3.0	5.2	3.5	2.2	0.1
당근	869	31.4	34.5	18.4	3.8	6.1	4.2	1.5	0.1
감자	718	31.3	35.2	20.4	3.7	4.3	3.6	1.4	0.1
김치	469	33.5	39.0	11.4	3.6	5.1	4.5	2.7	0.1
고춧가루	767	32.0	42.6	11.3	3.7	2.8	5.6	1.7	0.1

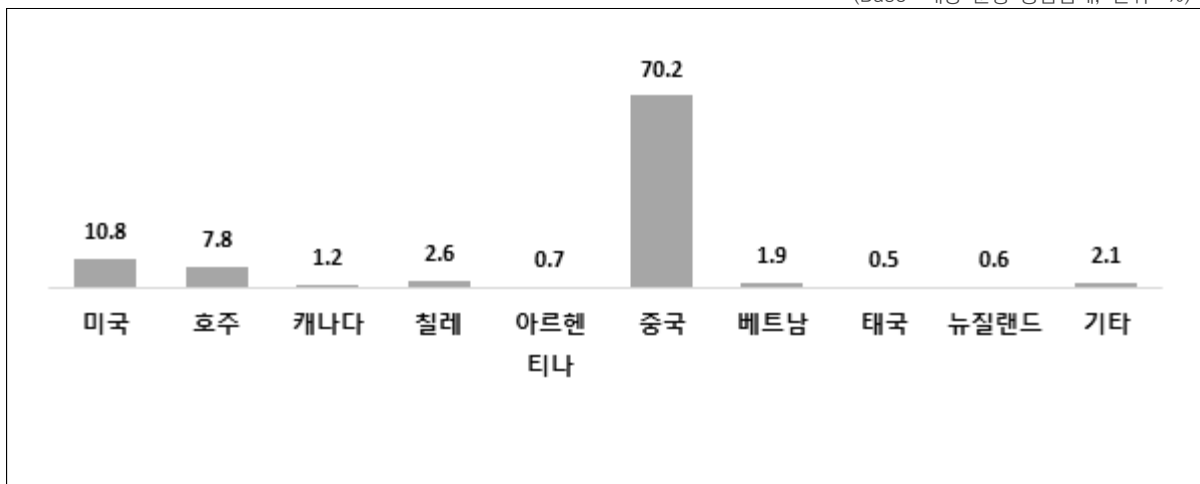
주: 우선순위 응답의 결과에 가중치를 부여(1순위×2+2순위×1)하여 백분율로 계산한 수치임.

### 3) 수입산 국가

- 외식업체가 식재료를 수입하는 국가로 중국이 70.2%로 대부분을 차지했으며, 다음으로 미국 (10.8%), 호주(7.8%), 칠레(2.6%), 기타(2.1%), 베트남(1.9%), 캐나다(1.2%), 아르헨티나(0.7%), 뉴질랜드(0.6%), 태국(0.5%) 등의 순임

〈그림 3-69〉 수입산 국가\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당 문항 응답업체, 단위: %)



- 품목별로 쇠고기, 돼지고기는 미국(각 48.4%, 34.2%)에서, 닭고기는 기타국가에서 수입하는 비중이 높게 나타났고, 그 외 품목은 중국에서 수입하는 비중이 가장 큰 것으로 나타남.
- 수입 국가 중 중국의 비중 쌀(43.8%), 마늘(94.9%), 양파(98.1%), 파(대파)(49.9%), 고추(96.4%), 무(79.1%), 배추(90.7%), 당근(90.1%), 감자(42.2%), 김치(95.8%), 고춧가루(95.5%) 등으로 나타남.

〈표 3-22〉 수입산 국가\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당 문항 응답업체, 단위: 개, %)

	사례수	미국	호주	캐나다	칠레	아르헨티나	중국	베트남	태국	뉴질랜드	기타	무응답
전체	3,707	10.8	7.8	1.2	2.6	0.7	70.2	1.9	0.5	0.6	2.1	1.6
쇠고기	527	48.4	44.2	2.4	0.7	0.3	0.4	0.0	0.0	1.9	0.5	1.2
돼지고기	343	34.2	17.1	7.7	20.5	3.5	2.7	0.5	0.6	3.0	9.1	1.2
닭고기	118	10.2	1.6	1.1	15.4	3.8	10.8	13.5	8.8	1.2	33.0	0.7
쌀	14	16.2	5.8	0.0	0.0	0.0	43.8	3.7	11.4	0.0	0.0	19.1
마늘	408	1.0	0.2	0.0	0.0	0.5	94.9	2.6	0.3	0.0	0.3	0.2
양파	47	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	98.1	1.8	0.0	0.0	0.0	0.0
파(대파)	21	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	49.9	3.2	0.0	0.0	0.0	46.9
고추	31	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	96.4	3.4	0.0	0.0	0.0	0.2
무	6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	79.1	0.0	0.0	0.0	0.0	20.9
배추	9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	90.7	0.0	0.0	0.0	0.0	9.3
당근	226	0.0	0.0	0.0	0.0	1.2	90.1	8.1	0.2	0.0	0.0	0.4
감자	13	19.4	0.0	0.0	0.0	0.0	42.2	0.0	0.0	0.0	0.0	38.4
김치	886	0.9	0.2	0.2	0.0	0.2	95.8	0.5	0.0	0.0	1.1	1.2
고춧가루	1,058	0.6	0.2	0.0	0.1	0.1	95.5	1.9	0.4	0.1	0.1	1.2

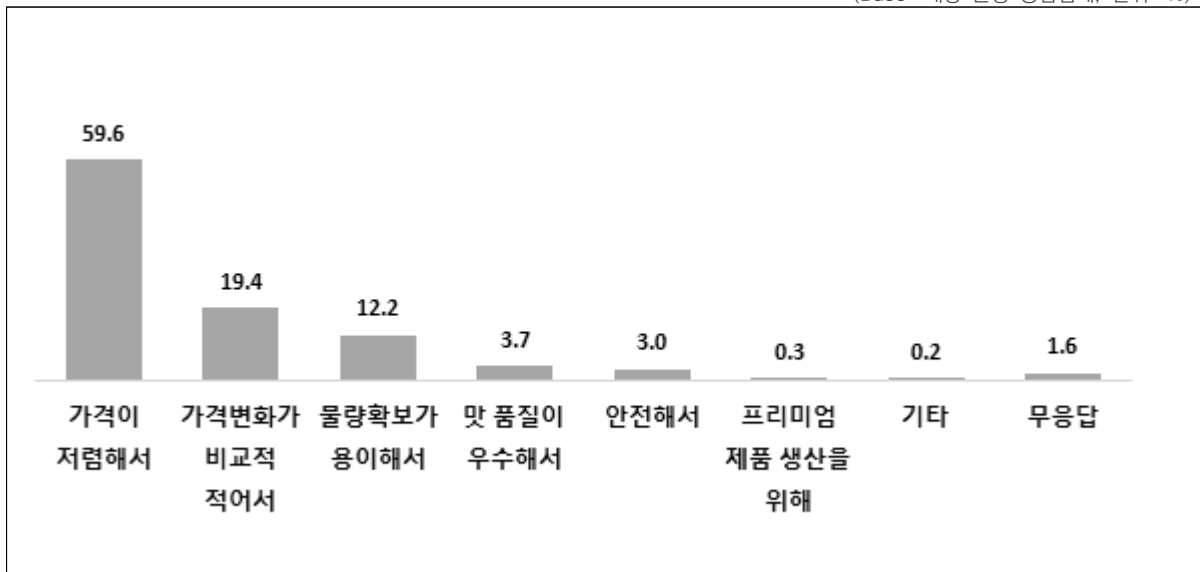
주: 우선순위 응답의 결과에 가중치를 부여(1순위×2+2순위×1)하여 백분율로 계산한 수치임.

#### 4) 수입 원재료 사용 이유(1+2순위 중복응답 기준)

- 외식업체가 수입 원재료를 사용하는 이유는 가격이 저렴해서가 59.6%로 가장 높았고, 다음으로 가격변화가 비교적 적어서(19.4%), 물량확보가 용이해서(12.2%), 맛 품질이 우수해서(3.7%), 안전해서(3.0%), 무응답(1.6%), 프리미엄 제품 생산을 위해(0.3%) 등의 순서로 나타남.

〈그림 3-70〉 수입 원재료 사용 이유\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당 문항 응답업체, 단위: %)



○ 품목별로 대부분의 품목에서 수입 원재료를 사용하는 가장 큰 이유는 가격이 저렴해서, 가격변화가 비교적 적어서 등의 순인 것으로 나타남.

- 특히, 파(대파)의 경우 물량확보가 용이해서(47.7%)라고 응답한 비중이 가장 높았음.

〈표 3-23〉 수입 원재료 사용 이유\_1+2순위(중복응답)

(Base: 해당 문항 응답업체, 단위: 개, %)

	사례수	가격이 저렴해서	가격변화가 비교적 적어서	물량확보가 용이해서	안전해서	맛 품질이 우수해서	프리미엄 제품 생산을 위해	무응답	기타
전체	3,707	59.6	19.4	12.2	3.0	3.7	0.3	1.6	0.2
쇠고기	527	60.9	15.9	10.6	2.2	6.7	0.7	2.5	0.5
돼지고기	343	60.0	17.2	11.9	3.1	5.3	0.3	1.9	0.3
닭고기	118	49.8	16.7	14.0	1.9	6.9	3.2	3.7	3.9
쌀	14	46.3	2.8	7.7	0.0	5.0	0.0	35.7	2.5
마늘	408	48.9	29.0	15.3	2.7	2.7	0.1	1.3	0.0
양파	47	64.6	15.3	12.7	5.5	1.4	0.0	0.5	0.0
파(대파)	21	22.0	6.2	47.7	19.7	3.3	0.0	1.0	0.0
고추	31	68.5	15.4	7.8	0.0	1.6	1.7	5.0	0.0
무	6	78.3	21.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
배추	9	67.2	19.7	4.4	8.7	0.0	0.0	0.0	0.0
당근	226	67.7	17.6	7.6	2.0	3.3	0.0	1.8	0.0
감자	13	55.4	17.0	13.3	0.0	0.0	0.0	14.3	0.0
김치	886	61.2	18.0	11.8	3.8	4.1	0.0	1.0	0.1
고춧가루	1,058	61.7	20.1	11.8	2.6	2.0	0.4	1.4	0.1

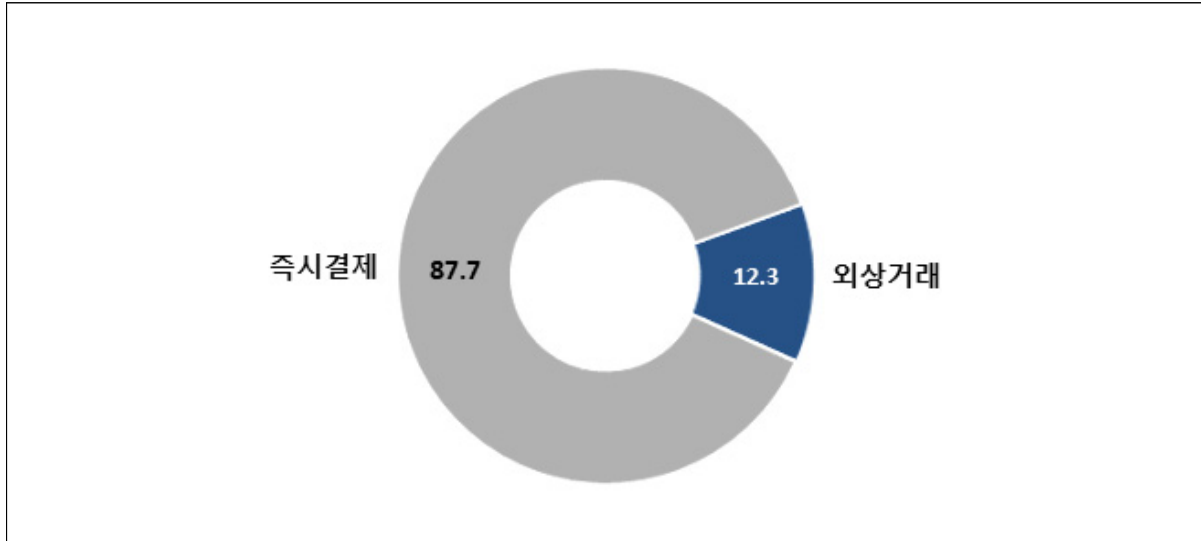
주: 우선순위 응답의 결과에 가중치를 부여(1순위×2+2순위×1)하여 백분율로 계산한 수치임.

## 5) 식재료 결제 방법

- 식재료 결제 방법은 식재료를 구매하면서 즉시 결제하는 비중이 87.7% 수준임.
- 업종별로 일반음식점은 중식(90.0%), 한식(88.8%), 기타 외국식(84.7%)에서 식재료를 구매할 때 즉시 결제하는 비중이 다른 업종에 비해 상대적으로 높음. 일반음식점 외 업종에서는 비알콜 음료점업(90.2%), 주점업(89.4%), 그외 기타음식점업(88.7%), 분식 및 김밥전문점업(87.8%), 치킨전문점(86.1%)에서 식재료 구매 시 즉시 결제하는 비중이 상대적으로 높음.
- 운영형태별로는 비프랜차이즈 업체의 즉시결제 비중이 90.5%로, 프랜차이즈 업체(80.0%)에 보다 10.5%p 높음.
- 지역별로 호남권(98.2%), 충청권(93.2%), 경남권(90.7%), 경북권(90.1%)은 즉시 결제 비중이 높고, 수도권(82.9%), 서울권(80.9%)은 상대적으로 즉시결제 비중이 낮음.
- 매출액 규모별로는 5천만 원 미만(95.5%), 5천만 원~1억 원 미만(93.4%)은 즉시 결제 비중이 높고, 1억 원~5억 원 미만(86.1%), 5억 원 이상(69.7%)은 상대적으로 낮은 것으로 나타나, 매출 규모가 클수록 즉시결제 비중이 낮아지는 것으로 나타남.

〈그림 3-71〉 식재료 결제 방법

(단위: %)





〈표 3-24〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 결제 방법별 비중

(단위: 개, %)

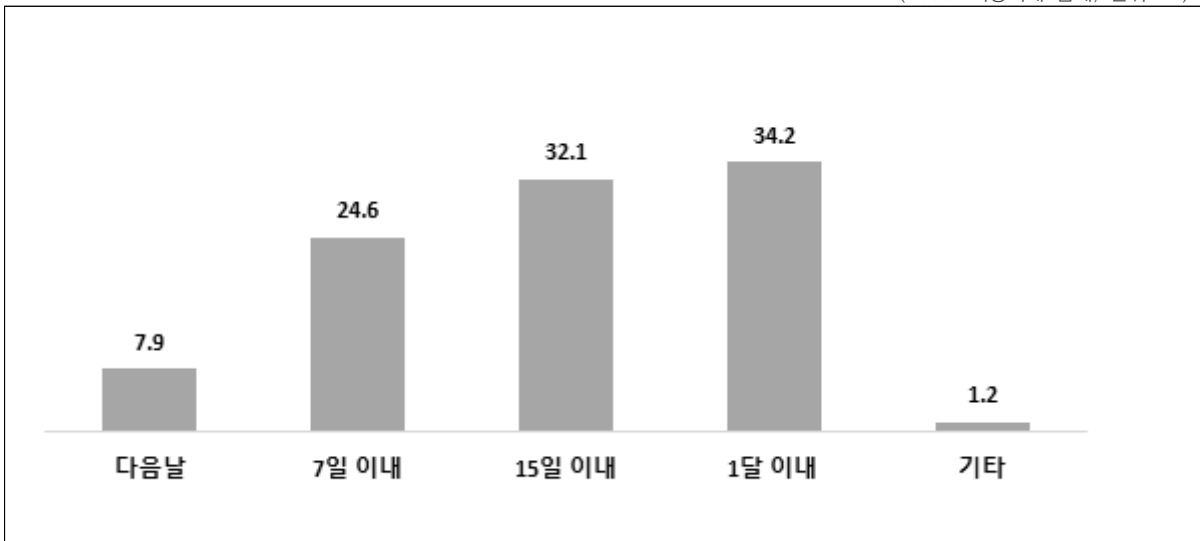
		사례수	외상거래	즉시결제		
전체		3,008	12.3	87.7		
업종	일반 음식점	소계	1,436	12.0	88.0	
		한식	1,064	11.2	88.8	
		중식	146	10.0	90.0	
		일식	93	22.6	77.4	
		서양식	90	24.6	75.4	
		기타 외국식	43	15.3	84.7	
		소계	1,572	12.6	87.4	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	31.3	68.7	
		출장·이동음식점업	13	31.3	68.7	
		기타 음식점 업	제과점	133	17.1	82.9
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	20.2	79.8
			치킨전문점	204	13.9	86.1
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	12.2	87.8
			간이 음식 포장판매 전문점	67	11.3	88.7
			주점업	263	10.6	89.4
		비알콜 음료점업	411	9.8	90.2	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	20.0	80.0
	비프랜차이즈		1,945	9.5	90.5	
	지역	서울권	685	19.1	80.9	
수도권		812	17.1	82.9		
충청권		459	6.8	93.2		
호남권		266	1.8	98.2		
경남권		505	9.3	90.7		
경북권		281	9.9	90.1		
매출 액	5천만 원 미만	321	4.5	95.5		
	5천만 원~1억 원 미만	559	6.6	93.4		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	13.9	86.1		
	5억 원 이상	301	30.3	69.7		
한식 세분 류	한식 일반	500	10.1	89.9		
	한식 면류	173	12.8	87.2		
	한식 육류	247	13.3	86.7		
	한식 해산물류	144	11.3	88.7		

## 6) 외상거래 시 결제 주기

- 외상거래 시 결제 주기 분포 비중은 1개월 이내가 34.2%로 가장 많았고, 다음으로 15일 이내(32.1%), 7일 이내(24.6%), 다음날(7.9%)의 순서로 나타남.
- 일반음식점 업종별로 한식(37.8%), 중식(45.4%), 서양식(32.5%), 기타 외국식(35.7%)은 1개월 이내, 일식(33.7%)은 15일 이내의 비중이 높음.
- 일반음식점 외 업종별로 기관 구내식당업(55.9%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(45.5%), 주점업(31.9%)은 1개월 이내, 제과점(48.9%), 출장·이동음식점업(95.1%), 치킨전문점(41.8%), 분식 및 김밥전문점업(42.3%), 비알콜 음료점업(42.2%)은 15일 이내, 그외 기타음식점업(47.9%)은 7일 이내 비중이 가장 높음.
- 운영형태별로는 프랜차이즈 업체의 경우 15일 이내(39.7%) 결제하는 비중이 가장 높으며, 다음으로 1개월 이내(33.2%), 7일 이내(21.3%), 다음날(5.5%)의 순서로 나타남. 비프랜차이즈 업체의 경우 1개월 이내(34.8%) 결제하는 비중이 가장 높으며, 다음으로 15일 이내(27.9%), 7일 이내(26.4%), 다음날(9.2%)의 순서로 나타남.
- 지역별로 서울권(37.1%)은 7일 이내 결제하는 비중이 다른 지역에 비해 높고, 충청권(43.0%)은 15일 이내, 호남권(64.0%), 경남권(47.2%), 경북권(44.1%)은 1개월 이내 결제 비중이 가장 높았음. 수도권은 15일 이내, 1개월 이내(각 37.9%) 결제 비중이 모두 높았음.
- 매출액 규모별로 5천만 원~1억 원 미만(35.8%)에서는 15일 이내 결제 비중이 높고, 5천만 원 미만(38.1%), 1억 원~5억 원 미만(34.6%), 5억 원 이상(38.4%)에서는 1개월 이내 비중이 높음.

〈그림 3-72〉 외상거래 시 결제 주기 분포

(Base: 외상거래 업체, 단위: %)



○ 한식 세분류별로 한식 육류(35.3%)는 15일 이내 결제 비중이 높고, 한식 일반(41.8%), 한식 면류(31.1%), 한식 해산물류(44.0%)은 1개월 이내 결제 비중이 높음.

〈표 3-25〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 결제 주기 분포

(Base: 외상거래 업체, 단위: 개, %)

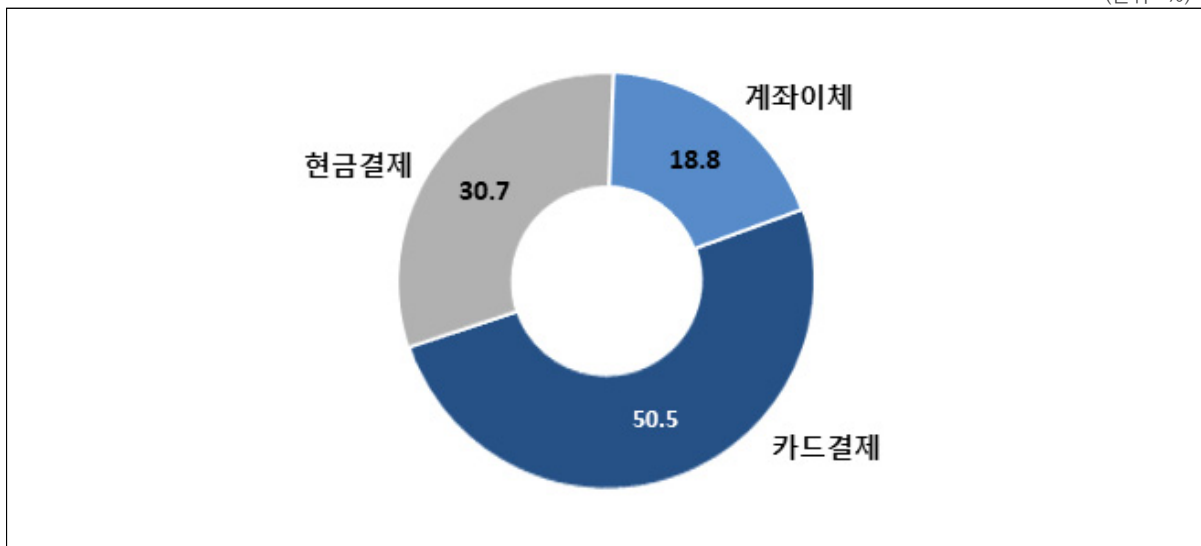
		사례수	다음날	7일 이내	15일 이내	1개월 이내	기타		
전체		718	7.9	24.6	32.1	34.2	1.2		
업종	일반 음식점	소계	353	7.4	24.0	29.2	37.7	1.8	
		한식	243	7.0	24.9	28.7	37.8	1.6	
		중식	36	3.2	11.2	37.6	45.4	2.6	
		일식	33	9.8	22.9	33.7	33.6	0.0	
		서양식	32	16.5	24.6	26.4	32.5	0.0	
		기타 외국식	9	0.0	29.7	10.2	35.7	24.4	
	일반 음식점 외	소계	365	8.6	25.4	35.7	29.9	0.4	
		기관 구내식당업	38	9.5	7.9	24.6	55.9	2.2	
		출장·이동음식점업	제과점	4	0.0	0.0	95.1	4.9	0.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	30	0.0	22.6	48.9	28.5	0.0
		기타 음식점업	피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	36	2.1	18.8	33.1	45.5	0.5
			치킨전문점	45	4.6	33.9	41.8	19.7	0.0
			김밥 및 기타 간이 음식점업	50	4.4	28.1	42.3	23.0	2.2
			간이 음식 포장판매 전문점	13	9.9	47.9	31.9	10.4	0.0
		주점업	64	15.7	25.4	27.0	31.9	0.0	
		비알콜 음료점업	85	5.9	26.4	42.2	25.5	0.0	
		운영 형태	프랜차이즈	324	5.5	21.3	39.7	33.2	0.2
비프랜차이즈	394		9.2	26.4	27.9	34.8	1.7		
지역	서울권	232	11.6	37.1	29.1	21.3	0.8		
	수도권	254	6.0	16.9	37.9	37.9	1.3		
	충청권	67	5.3	25.4	43.0	26.3	0.0		
	호남권	13	0.0	29.8	6.2	64.0	0.0		
	경남권	90	8.0	19.2	25.0	47.2	0.7		
	경북권	62	8.7	24.1	19.9	44.1	3.2		
매출 액	5천만 원 미만	28	10.8	31.6	19.6	38.1	0.0		
	5천만 원~1억 원 미만	86	8.8	28.0	35.8	26.8	0.5		
	1억 원~5억 원 미만	477	6.9	24.6	32.8	34.6	1.0		
	5억 원 이상	127	11.2	18.7	28.5	38.4	3.1		
한식 세분류	한식 일반	103	5.3	27.5	24.7	41.8	0.7		
	한식 면류	42	17.7	20.7	30.5	31.1	0.0		
	한식 육류	64	7.8	22.9	35.3	29.6	4.4		
	한식 해산물류	34	6.1	19.7	30.3	44.0	0.0		

## 7) 식재료 결제 수단별 비중

- 식재료 결제 수단별로 카드결제는 50.5%로 절반 이상을 차지하며, 다음으로 현금결제(30.7%), 계좌이체(18.8%)의 순서임.
- 일반음식점 업종별로 카드결제 비중은 중식(54.9%)이 가장 높고, 다음으로 한식(49.6%), 일식(49.8%), 서양식(48.9%), 기타 외국식(41.2%)의 순서임.
- 일반음식점 외 업종별로 출장·이동음식점업(49.9%), 제과점(48.8%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사음식점업(54.2%), 치킨전문점(42.8%), 분식 및 김밥전문점업(46.9%), 주점업(56.9%), 비알콜 음료점업(52.3%)은 카드결제 비중이 높고, 기관 구내식당업(40.9%)은 계좌이체, 그외 기타음식점업(45.6%)은 현금결제 비중이 높음.
- 운영형태별로 비프랜차이즈 업체의 카드결제 비중(53.7%) 및 현금결제 비중(34.3%)이 프랜차이즈 업체(41.8%, 21.1%)보다 다소 높게 나타남.
- 지역별로는 서울권(39.4%)은 계좌이체, 수도권(56.1%), 충청권(75.2%), 경북권(67.3%)은 카드결제, 호남권(60.2%), 경남권(44.2%)은 현금결제의 비중이 상대적으로 높음.
- 매출액 규모별로 5천만 원 미만(51.5%)은 현금결제, 5천만 원~1억 원 미만(50.6%), 1억 원~5억 원 미만(53.7%)은 카드결제, 5억 원 이상(48.6%)은 계좌이체 비중이 상대적으로 높음.
- 한식 세분류별로 모두 카드결제 비율이 가장 높았고, 업종별 카드결제 비율은 한식 육류(53.6%), 한식 면류(51.5%), 한식 해산물류(50.5%), 한식 일반(47.6%)의 순서로 나타남.

〈그림 3-73〉 식재료 결제 수단별 비중

(단위: %)



〈표 3-26〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 결제 수단별 비중

(단위: 개, %)

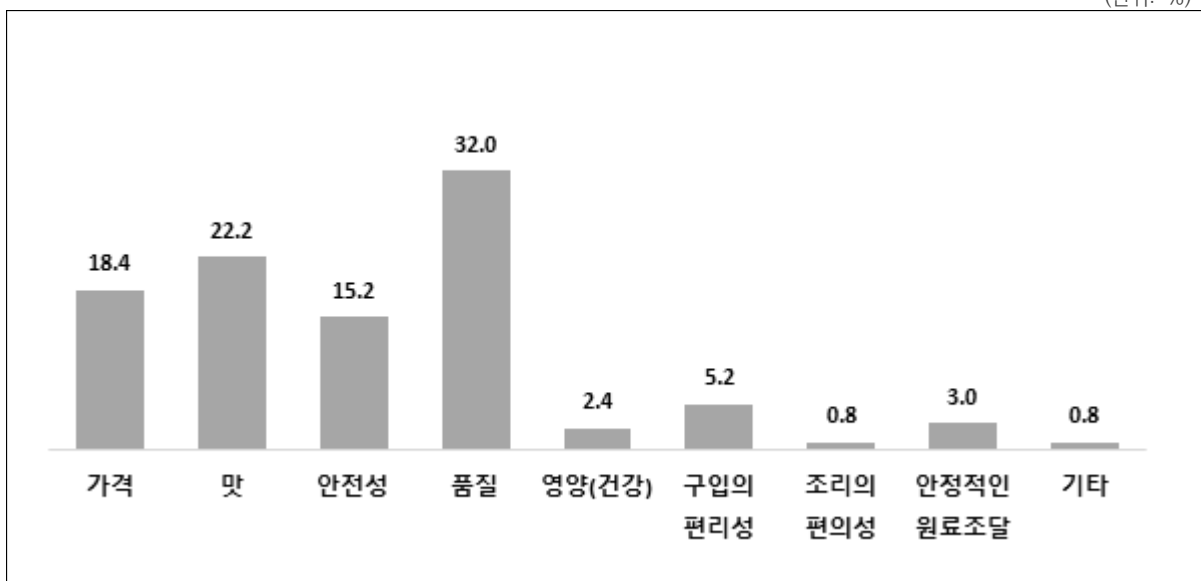
		사례수	카드결제	현금결제	계좌이체		
전체		3,008	50.5	30.7	18.8		
업종	일반 음식점	소계	1,436	49.8	34.3	15.9	
		한식	1,064	49.6	36.1	14.4	
		중식	146	54.9	30.1	15.0	
		일식	93	49.8	21.3	28.9	
		서양식	90	48.9	18.7	32.4	
		기타 외국식	43	41.2	18.3	40.5	
	일반 음식점 외	소계	1,572	51.2	26.9	22.0	
		기관 구내식당업	87	36.6	22.4	40.9	
		출장·이동음식점업	13	49.9	31.8	18.3	
		기타 음식점 업	제과점	133	48.8	21.2	30.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	54.2	21.0	24.9
			치킨전문점	204	42.8	26.3	30.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	46.9	33.9	19.3
			간이 음식 포장판매 전문점	67	33.4	45.6	21.1
			주점업	263	56.9	29.9	13.2
		비알콜 음료점업	411	52.3	20.7	27.0	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	41.8	21.1	37.1
			비프랜차이즈	1,945	53.7	34.3	12.0
		지역	서울권	685	36.8	23.8	39.4
수도권	812		56.1	26.3	17.6		
충청권	459		75.2	17.8	6.9		
호남권	266		31.9	60.2	7.9		
경남권	505		33.8	44.2	22.0		
경북권	281		67.3	25.0	7.8		
매출 액	5천만 원 미만	321	42.1	51.5	6.5		
	5천만 원~1억 원 미만	559	50.6	39.0	10.4		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	53.7	25.4	21.0		
	5억 원 이상	301	34.5	16.8	48.6		
한식 세분 류	한식 일반	500	47.6	38.9	13.5		
	한식 면류	173	51.5	32.0	16.5		
	한식 육류	247	53.6	29.0	17.4		
	한식 해산물류	144	50.5	38.5	11.0		

### 8) 식재료 구매 시 고려 기준(1+2순위 중복응답 기준)

- 식재료를 구매할 때 중요하게 고려하는 기준은 품질(32.0%)이 가장 높은 비중을 보였고, 다음으로 맛(22.2%), 가격(18.4%), 안전성(15.2%), 구매의 편리성(5.2%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점에서 식재료를 구매할 때 중요하게 고려하는 기준으로 모두 품질을 가장 중요하게 답했고, 일식(43.2%), 서양식(42.9%), 중식(41.6%), 기타 외국식(41.0%), 한식(32.0%)의 순서로 품질 응답 비중이 높음.
- 일반음식점 외 업종에서도 모두 품질을 가장 중요하게 고려하고 있었고, 출장·이동음식점업(51.8%), 기관 구내식당업(32.3%), 비알콜 음료점업(31.2%), 분식 및 김밥전문점업(31.0%), 그외 기타음식점업(30.7%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(30.0%), 주점업(29.9%), 치킨전문점(29.0%), 제과점(28.9%)의 순서로 품질 응답 비중이 높음.
- 운영형태별로 프랜차이즈(32.1%), 비프랜차이즈(32.0%) 모두 품질을 가장 중요하게 고려하고 있었고, 다음으로 맛, 가격, 안전성 등의 순서로 나타남.
- 지역별로 서울권(34.4%), 수도권(27.7%), 충청권(33.4%), 경남권(39.1%), 경북권(36.9%)은 품질을 가장 중요하게 고려하고 있었고, 호남권(32.2%)은 안전성을 중요하고 고려함.
- 매출액 규모별로 모든 규모에서 품질을 가장 중요하게 고려하고 있고, 5억 원 이상(39.7%), 5천만 원 미만(35.2%), 5천만 원~1억 원 미만(31.7%), 1억 원~5억 원 미만(30.7%)의 순서임.
- 한식 세분류별로 모든 업종에서 품질을 가장 중요하게 고려하고 있고, 한식 해산물류(34.8%), 한식 일반(31.8%), 한식 면류(31.7%), 한식 육류(31.5%)의 순서로 품질 응답 비중이 높음.

〈그림 3-74〉 식재료 구매 시 고려 기준(1+2순위)

(단위: %)



〈표 3-27〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 구매 시 고려 기준\_1+2순위 (중복응답)

(단위: 개, %)

		사례수	가격	맛	안전성	품질	영양(건강)	구매의 편리성	조리의 편리성	안정적인 원료조달	기타		
전체		3,008	18.4	22.2	15.2	32.0	2.4	5.2	0.8	3.0	0.8		
업종	일반 음식점	소계	1,436	17.0	20.7	16.4	33.5	3.2	5.6	0.5	2.7	0.5	
		한식	1,064	17.0	20.9	17.1	32.0	3.4	5.9	0.5	2.6	0.4	
		중식	146	17.7	18.5	14.5	41.6	2.5	2.7	0.4	1.8	0.4	
		일식	93	16.6	21.3	9.2	43.2	2.0	3.2	0.3	3.4	0.9	
		서양식	90	15.5	18.3	13.2	42.9	0.4	3.4	2.2	3.1	1.1	
		기타 외국식	43	14.3	19.3	8.4	41.0	0.0	10.2	0.0	6.2	0.6	
		소계	1,572	19.9	23.8	14.0	30.3	1.6	4.8	1.1	3.4	1.1	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	25.0	13.0	13.1	32.3	2.3	6.0	2.0	3.1	3.1	
		출장·이동음식점업	13	13.8	10.7	21.8	51.8	0.0	0.0	0.0	0.0	1.9	
		기타 음식점 업	제과점	133	18.9	20.5	15.9	28.9	2.6	5.1	1.5	5.6	1.0
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	13.6	18.0	21.2	30.0	3.2	4.8	1.4	6.5	1.2
			치킨전문점	204	16.6	21.8	15.5	29.0	2.7	5.5	2.9	4.2	1.8
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	22.2	22.1	13.3	31.0	2.0	4.3	1.5	2.6	1.1
			간이 음식 포장판매 전문점	67	16.9	25.6	11.7	30.7	1.5	4.9	0.6	5.8	2.3
		주점업	263	23.6	25.8	13.9	29.9	0.7	2.5	0.5	2.5	0.6	
	비알콜 음료점업	411	16.0	26.0	11.9	31.2	1.7	7.9	0.8	3.3	1.3		
	운영 형태	프랜차이즈	1,063	16.5	21.2	13.9	32.1	2.3	5.4	1.6	4.5	2.5	
		비프랜차이즈	1,945	19.0	22.5	15.7	32.0	2.5	5.2	0.5	2.4	0.1	
	지역	서울권	685	18.5	21.1	12.5	34.4	1.6	6.7	1.0	3.6	0.5	
수도권		812	21.7	24.7	16.8	27.7	1.4	3.1	0.7	3.2	0.6		
충청권		459	7.9	23.1	17.0	33.4	4.5	8.4	0.3	2.6	2.8		
호남권		266	13.5	21.7	32.2	20.5	6.6	3.7	0.1	1.3	0.3		
경남권		505	21.9	21.9	6.2	39.1	1.6	5.1	1.5	2.1	0.4		
경북권		281	23.2	16.6	11.5	36.9	1.1	5.2	0.8	4.7	0.0		
매출 액	5천만 원 미만	321	21.7	23.0	10.3	35.2	1.6	4.0	1.0	2.7	0.5		
	5천만 원~1억 원 미만	559	21.7	18.5	15.4	31.7	2.5	6.3	0.9	2.6	0.4		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	16.8	23.6	16.5	30.7	2.7	5.1	0.7	3.1	0.9		
	5억 원 이상	301	16.3	18.8	11.6	39.7	1.6	5.1	1.2	3.8	1.9		
한식 세분 류	한식 일반	500	18.1	19.2	18.2	31.8	2.4	6.7	0.4	2.6	0.4		
	한식 면류	173	16.3	20.6	14.1	31.7	5.1	7.8	0.9	2.9	0.7		
	한식 육류	247	14.3	24.6	16.4	31.5	5.5	4.1	0.5	2.7	0.5		
	한식 해산물류	144	17.4	23.0	13.9	34.8	3.8	4.2	0.3	2.2	0.5		

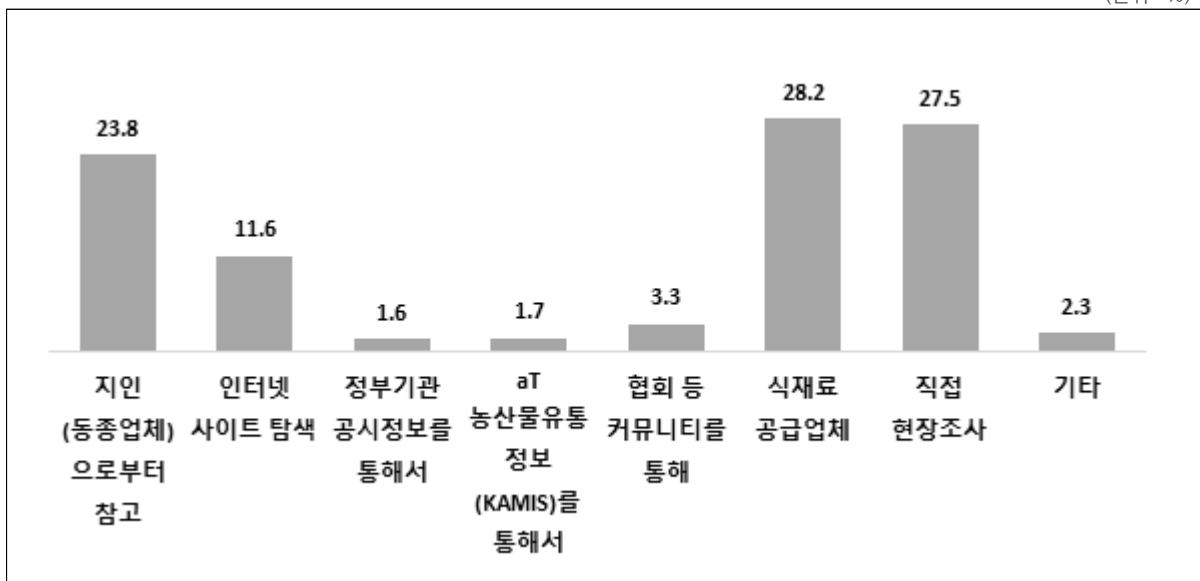
주: 우선순위 응답의 결과에 가중치를 부여(1순위×2+2순위×1)하여 백분율로 계산한 수치임.

### 9) 식재료 가격 정보 획득 경로

- 식재료 가격 정보를 획득하는 방법으로 식재료 공급업체(28.2%)를 통한 방법이 가장 많았고, 다음으로 직접 현장조사(27.5%), 지인(동종업체)으로부터 참고(23.8%), 인터넷 사이트 탐색(11.6%), 협회 등 커뮤니티를 통해(3.3%) 등의 순서로 나타남.
- 일반음식점 업종별로 한식(30.4%)은 직접 현장조사, 중식(34.6%), 일식(34.7%), 서양식(29.1%), 기타 외국식(33.0%)은 식재료 공급업체를 통한 가격 정보 획득 비중이 높음.
- 일반음식점 외 업종별로 기관 구내식당업(45.3%), 출장·이동음식점업(43.2%), 제과점(28.8%), 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업(26.2%), 치킨전문점(24.6%)은 주로 식재료 공급업체를 통해 가격 정보를 얻고 있었으며, 분식 및 김밥전문점업(34.7%), 그외 기타음식점업(38.2%)은 직접 현장조사, 주점업(29.4%)은 지인(동종업체), 비알콜 음료점업(25.7%)은 인터넷 사이트 탐색을 통해 가격 정보를 획득하는 비중이 높음.
- 운영형태별로 프랜차이즈는 주로 식재료 공급업체(30.8%), 비프랜차이즈는 직접 현장조사(31.1%)를 통해 가격 정보를 획득하는 비중이 높음.
- 지역별로 서울권(37.5%), 경북권(41.6%)은 식재료 공급업체, 수도권(29.9%), 충청권(32.1%), 경남권(33.8%)는 직접 현장조사, 호남권(57.1%)은 지인으로부터 참고하여 가격 정보를 획득하는 비중이 상대적으로 높은 것으로 나타남.
- 매출액 규모별로 5천만 원 미만(40.2%), 5천만 원~1억 원 미만(31.5%)에서는 직접 현장조사, 1억 원~5억 원 미만(28.6%), 5억 원 이상(33.7%)에서는 식재료 공급업체를 통해 식재료 가격 정보를 획득하는 비중이 높음.

〈그림 3-75〉 식재료 가격 정보 획득 방법 분포

(단위: %)





- 한식 세분류 모든 업종에서 직접 현장조사를 통해 가격 정보를 획득하는 비중이 높았고, 한식 면류(34.7%), 한식 육류(30.4%), 한식 일반(30.1%), 한식 해산물류(29.8%)의 순서로 직접 현장조사 비중이 높음.

〈표 3-28〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 가격정보 획득방법 분포 (중복응답)

(단위: 개, %)

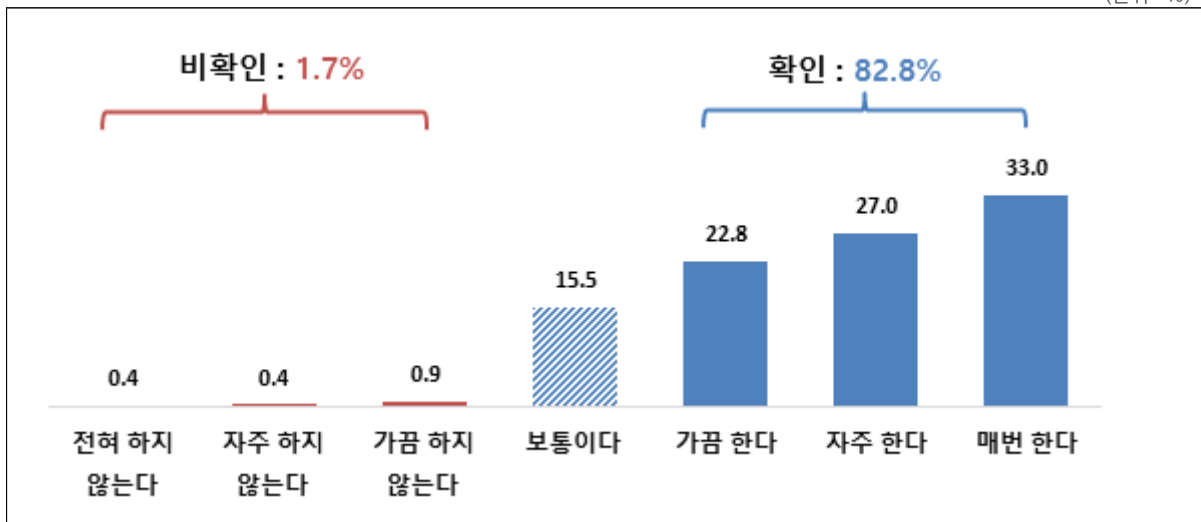
구분		사례수	지인 (동종업체) 으로부터 참고	인터넷 사이트 탐색	정부기관 공시정보 를 통해서	aT 농산물 유통정보 (KAMIS)를 통해서	협회 등 커뮤니티 를 통해	식재료 공급업체	직접 현장조사	기타	
전체		3,008	23.8	11.6	1.6	1.7	3.3	28.2	27.5	2.3	
업종	일반 음식점	소계	1,436	23.6	9.3	2.1	2.2	2.9	28.8	29.4	1.6
		한식	1,064	23.7	9.0	2.2	2.3	2.9	28.0	30.4	1.5
		중식	146	30.0	5.6	1.5	2.1	0.9	34.6	24.2	1.0
		일식	93	19.9	14.6	0.7	2.4	4.7	34.7	20.1	2.8
		서양식	90	14.4	18.8	1.5	0.7	5.5	29.1	26.7	3.3
		기타 외국식	43	21.2	5.8	5.1	3.7	2.7	33.0	25.5	3.1
	일반 음식점 외	소계	1,572	24.0	14.2	1.0	1.1	3.8	27.5	25.4	3.0
		기관 구내식당업	87	13.3	11.0	0.0	4.2	5.4	45.3	18.7	2.1
		출장·이동음식점업	13	10.1	6.8	0.0	0.0	0.0	43.2	38.4	1.5
		제과점	133	22.3	15.7	0.9	0.0	3.2	28.8	23.3	5.8
		피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	22.4	12.2	2.6	1.4	6.3	26.2	17.6	11.2
		치킨전문점	204	21.5	14.4	2.5	3.4	4.4	24.6	22.4	6.9
		김밥 및 기타 간이 음식점업	241	20.9	7.6	0.6	1.4	3.1	28.7	34.7	3.1
		간이 음식 포장판매 전문점	67	17.4	7.7	2.2	0.9	3.2	26.0	38.2	4.3
		주점업	263	29.4	8.6	0.8	0.6	2.4	29.0	28.6	0.5
		비알콜 음료점업	411	22.0	25.7	0.5	0.5	5.0	23.9	19.8	2.5
		유통 형태	프랜차이즈	1,063	20.7	15.4	1.6	1.8	5.9	30.8	17.7
비프랜차이즈	1,945		24.9	10.2	1.6	1.6	2.4	27.2	31.1	1.0	
지역	서울권	685	20.0	15.2	1.7	1.4	4.6	37.5	18.7	1.0	
	수도권	812	20.4	13.6	0.6	2.2	3.7	26.6	29.9	3.1	
	충청권	459	22.9	14.7	3.8	2.6	5.0	17.7	32.1	1.3	
	호남권	266	57.1	1.3	3.5	0.0	1.2	8.1	27.5	1.2	
	경남권	505	21.7	8.3	0.5	0.4	1.2	32.3	33.8	1.8	
	경북권	281	22.0	5.2	0.3	2.4	1.2	41.6	21.1	6.2	
매출 액	5천만 원 미만	321	25.8	4.1	0.0	2.4	2.0	21.8	40.2	3.6	
	5천만 원~1억 원 미만	559	23.2	11.6	1.6	0.9	1.7	27.9	31.5	1.7	
	1억 원~5억 원 미만	1,827	24.1	12.9	2.0	1.8	3.6	28.6	25.0	2.0	
	5억 원 이상	301	19.5	11.1	0.7	1.9	6.9	33.7	21.2	4.9	
한식 세분 류	한식 일반	500	23.3	8.8	2.2	2.8	3.0	27.9	30.1	1.8	
	한식 면류	173	22.6	8.2	2.7	2.1	1.1	27.9	34.7	0.7	
	한식 육류	247	25.6	9.3	1.0	1.5	2.6	28.5	30.4	1.3	
	한식 해산물류	144	22.6	9.5	4.8	0.9	4.3	26.9	29.8	1.1	

### 10) 식재료 원산지 확인 여부

- 외식업체가 식재료를 구매할 때 원산지를 확인하는 비중은 82.8%이며, 확인하지 않는 비중은 1.7%로 조사됨.
  - 세부적으로는 매번 한다(33.0%), 자주 한다(27.0%), 가끔 한다(22.8%), 보통이다(15.5%), 가끔 하지 않는다(0.9%), 전혀 하지 않는다, 자주 하지 않는다(각 0.4%)의 순서로 나타남.
- 식재료 원산지를 확인한다(가끔 한다+자주 한다+매번 한다)의 비중은 일반음식점 중에서는 서양식(89.0%), 일반음식점 외 업종의 경우 기관 구내식당업(96.0%)이 상대적으로 높게 나타남.
  - 원산지를 매번 확인하는 비중은 일반음식점 중에서는 마찬가지로 서양식이 89.0%, 일반음식점 외 업종의 경우 기관 구내식당업(61.4%)로 가장 높게 나타남.
- 프랜차이즈 업체 중에서 식재료 원산지를 확인한다고 응답한 비중은 78.3%로 비프랜차이즈(84.4%)보다 6.1%p 낮게 나타남.
- 지역별로 경남권(88.2%), 경북권(87.1%), 서울권(84.8%), 수도권(82.1%), 충청권(79.4%), 호남권(72.3%)의 순서로 식재료 원산지를 확인하는 비중이 높은 것으로 나타남.
- 매출액 규모별로는 5억 원 이상에서 식재료 원산지를 확인하는 비중이 88.0%로 가장 높았고, 다음으로 5천만 원 미만(86.5%), 5천만 원~1억 원 미만(82.4%), 1억 원~5억 원 미만(81.6%)의 순서로 나타남.
- 한식 세분류별로는 한식 육류(86.8%), 한식 해산물류(85.9%), 한식 일반(85.2%)의 순서로 식재료 원산지를 확인하는 비중이 높았고, 한식 면류(80.1%)는 상대적으로 낮음.

〈그림 3-76〉 식재료 원산지 확인 여부

(단위: %)



〈표 3-29〉 업종/지역/매출액/한식 세분류별 식재료 원산지 확인 여부

(단위: 개, %)

		사례수	전혀 하지 않는다	자주 하지 않는다	가끔 하지 않는다	보통이다	가끔 한다	자주 한다	매번 한다		
전체		3,008	0.4	0.4	0.9	15.5	22.8	27.0	33.0		
업종	일반 음식점	소계	1,436	0.3	0.4	0.9	13.1	20.1	29.6	35.6	
		한식	1,064	0.3	0.4	0.8	13.3	20.7	29.7	34.9	
		중식	146	0.0	0.0	0.7	14.9	20.6	28.6	35.3	
		일식	93	0.0	0.0	3.6	9.4	11.3	35.5	40.1	
		서양식	90	0.0	0.0	1.1	9.9	14.3	24.8	49.9	
		기타 외국식	43	0.0	2.1	3.5	10.0	21.7	27.2	35.5	
		소계	1,572	0.5	0.5	1.0	18.1	25.7	24.1	30.1	
	일반 음식점 외	기관 구내식당업	87	1.0	0.0	0.0	3.0	11.2	23.4	61.4	
		출장·이동음식점업	13	0.0	0.0	0.0	15.4	12.8	15.6	56.2	
		기타 음식점 업	제과점	133	0.4	0.0	0.0	13.4	23.9	30.0	32.2
			피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	153	0.0	2.3	2.1	18.5	26.4	23.3	27.5
			치킨전문점	204	1.3	0.7	2.8	23.2	22.9	21.2	27.9
			김밥 및 기타 간이 음식점업	241	1.3	1.4	0.9	18.1	16.1	26.1	36.1
			간이 음식 포장판매 전문점	67	1.7	0.0	1.7	16.2	12.5	19.7	48.2
		주점업	263	0.0	0.0	0.6	14.6	32.3	23.6	28.9	
		비알콜 음료점업	411	0.5	0.4	0.8	24.0	25.8	24.6	24.0	
		운영 형태	프랜차이즈	1,063	0.6	0.5	1.3	19.3	21.7	25.0	31.6
	비프랜차이즈		1,945	0.3	0.4	0.8	14.1	23.2	27.7	33.5	
	지역	서울권	685	0.4	0.4	0.5	13.9	21.4	34.4	29.0	
수도권		812	0.5	0.1	0.9	16.4	22.6	19.5	40.0		
충청권		459	0.0	0.4	0.6	19.6	18.1	29.6	31.7		
호남권		266	0.3	0.7	1.7	25.1	46.6	12.3	13.4		
경남권		505	0.7	0.9	1.7	8.6	15.6	35.6	37.0		
경북권		281	0.3	0.3	0.3	11.9	21.9	30.1	35.1		
매출 액	5천만 원 미만	321	0.8	0.7	2.0	9.9	16.7	27.6	42.2		
	5천만 원~1억 원 미만	559	0.2	0.1	0.9	16.4	22.6	23.6	36.2		
	1억 원~5억 원 미만	1,827	0.3	0.4	0.8	16.9	24.8	28.0	28.8		
	5억 원 이상	301	1.0	0.8	0.3	9.8	15.0	26.5	46.5		
한식 세분 류	한식 일반	500	0.0	0.5	0.8	13.5	19.8	31.5	33.9		
	한식 면류	173	0.5	0.0	2.6	16.7	17.9	31.1	31.1		
	한식 육류	247	0.8	0.3	0.0	12.1	27.2	24.6	35.0		
	한식 해산물류	144	0.7	0.7	0.7	12.0	12.4	29.6	43.9		

〈표 3-30〉 식재료 취급 품목 가이드

대분류	세분류	품목	원물	전처리	가공	
1. 육류 및 축산물	육류	쇠고기	쇠고기 원물	절단된 쇠고기	삶은 쇠고기, 소금에 절인 쇠고기, 양념에 절인 쇠고기 등	
		돼지고기	돼지고기 원물	절단된 돼지고기	삶은 돼지고기, 소금에 절인 돼지고기, 양념에 절인 돼지고기 등	
		닭고기	닭고기 원물 삶은 닭고기	절단된 닭고기	소금에 절인 닭고기, 양념에 절인 닭고기 등	
	축산물	계란	날계란	액란	삶은계란, 훈제란 등	
2. 곡류/곡류가공품	곡류	쌀	흰쌀, 적미, 흑미, 현미, 잡쌀 등		찐쌀, 쌀가루 등 (완성된 밥 제외)	
	곡류가공품	밀가루		밀가루		
3. 수산물류	수산물류	오징어	오징어 원물	손질된 오징어(내장제거)	삶은 오징어, 오징어 분말, 소금에 절인 오징어, 양념된 오징어 (다른 오징어, 오징어 젓갈 등 제외)	
		멸치	멸치 원물		말린 멸치, 소금에 절인 멸치 (멸치젓갈, 멸치액젓은 제외)	
4. 채소류	조미채소류	마늘	마늘 원물(흑마늘 포함)	깐 마늘	건조마늘, 마늘분말, 마늘즙 등 (마늘장아찌, 락교, 마늘조림 제외)	
		양파	양파 원물	깐 양파	건조양파, 절단된 양파, 양파분말, 양파즙 등 (양파튀김, 양파장아찌 제외)	
		파(대파)	파 원물	깐 파	건조파, 절단된 파, 파분말 등 (대파장아찌 제외)	
		고추	고추 원물(파리고추, 오이고추 포함)	절단된 고추 등	건고추 (고춧가루의 경우 아래 가공식품류에 응답) (고추장아찌, 고추무침 제외)	
	근채류	무	무 원물(총각무, 열무, 알타리 등 제외)	절단된 무	절인 무, 무말랭이 등 (단무지, 치킨무 제외)	
		배추	배추 원물 (김장용 배추만 포함)	절단된 배추	절임배추, 말린배추 등	
		서류	당근	당근 원물, 당근즙 등	깐 당근	건조당근, 절단된 당근, 당근분말 (당근조림 제외)
감자	감자 원물		깐 감자, 절단된 감자	건조감자, 감자분말, 감자전분 등 (감자튀김 제외)		
5. 과일류	과일류	사과	사과 원물	깐 사과	말린사과, 절단된 사과, 사과분말 사과즙 등 (사과청, 사과식초 제외)	
		배	배 원물	깐 배, 절단된 배	말린배, 배즙 등(배청 제외)	
6. 장류 및 가공식품류	장류 ※ 제조원 기준	고추장		고추장		
		된장		된장		
		간장		간장		
	가공식품류	김치	김치 (배추김치, 무김치, 깍두기, 열무김치, 동치미, 파김치, 양파김치, 백김치 등 포함)			
		고춧가루		고춧가루		

※ (배추 1포기)=3.3kg / (무 1개)=1.3kg / (사과 1개)=325g / (배 1개)=650g 기준