

글로벌 한식당 운영 길라잡이

A Guidebook for Managing a Korean Restaurant in Yanbian



연변

「글로벌 한식당 운영 길라잡이」 발간사

「연변 글로벌 한식당 운영 길라잡이」를 펴내며...

지금까지는 한 나라의 경쟁력과 영향력을 이야기할 때면 국방력과 경제력을 중심으로 이야기 되었습니다. 그러나 이제는 문화와 스포츠, 콘텐츠 등 소프트파워까지도 같이 고려하여 한 나라의 글로벌 영향력을 측정하는 시대가 되었습니다.

이러한 국제적인 추세를 입증하듯이 최근 우리나라는 한류로 일컬어지는 국내 콘텐츠 수출이 꾸준히 증가하고 있고 이에 힘입어 문화강국으로 자리잡아가고 있습니다. 또한 한류를 구성하는 중요한 요소 중 하나인 우리네 먹거리와 음식문화도 이러한 흐름에 있어 중요한 역할을 하고 있습니다.

특히, 최근에는 비빔밥, 불고기 등 전통적으로 인기가 있는 음식뿐만 아니라 모던한식에 이르기까지 다양한 형태의 먹거리들이 해외에 진출하고 하고 있습니다. 이러한 시장의 변화에 따라 농림축산식품부와 한식재단에서는 글로벌 외식시장에서 한식당의 운영과 국내 외식기업들의 신규 시장개척에 도움이 되고자 글로벌 거점도시들의 외식시장과 한식산업에 대한 조사를 실시하였습니다.

이 길라잡이는 다음과 같이 구성되어 있습니다. 서두에서 연변의 외식산업의 현황과 상권 등 사업 환경에 대한 정보를 담고 있으며, 이어서 연변에서 한식당을 창업하실 때 어떤 것들을 고려하셔야 하는지와 마지막으로 한식당을 운영하실 때 점검사항 중 핵심만 묶어 보았습니다.

이 조사결과가 글로벌 거점도시에서 한식당을 운영 중이시거나 또는 앞으로 운영하고자하는 분들께 작은 길잡이가 되길 기대합니다.

감사합니다.

2015년 6월 한식재단 이사장

CONTENTS

I. 시장환경

1. 일반현황

1.1 도시개황	8
----------	---

1.2 사회·문화적 환경

1) 인종 구성 및 언어	10
2) 종교적 배경	11
3) 사회·문화적 특성	12

1.3 음식문화

1) 주식 및 식습관	14
2) 전통음식	14

2. 거시환경 분석

2.1 정책적 환경

1) 경제 활성화 정책	18
2) 투자 정책	21
3) 이민 정책	22
4) 식품 및 외식산업 정책	23

2.2 경제적 환경

1) 경제 규모	24
2) 외국인 투자 유치	26
3) 물가 상승률 변화	28
4) 가치분소득 변화 및 식음료 지출	29
5) 경제 동향	30

3. 외식시장 현황

3.1 시장에 대한 이해

1) 외식시장 규모	33
2) 외식시장 트렌드	36

3.2 고객에 대한 이해

1) 소비 특성	40
2) 외식소비 특성	42
3) 외식소비 심층분석	43

3.3 경쟁자에 대한 이해

1) 에스닉별 점유율	45
2) 주요 에스닉 식당 진출 현황	47
3) 주요 에스닉 식당 소개	48

3.4 외식상권에 대한 이해

1) 주요 상권 특성	50
2) 상권별 유동인구 특성	55

3.5 한식산업에 대한 이해

1) 한인사회 현황	61
2) 한식당 진출 현황	62
3) 한식소비 심층분석	63

II. 한식당 설립 가이드

1. 한식당 설립 실무 정보

1.1 사업자 등록 절차

1) 개인 사업자	73
2) 법인 사업자	73

1.2 설립 주요 실무 정보

1) 인허가 요건 및 관련 법규	80
2) 임대차 계약 절차 및 관행	82
3) 영업시설의 공통기준	85
4) 노동법, 고용법 관련 유의사항	99
5) 세무 관련 정보	105
6) 수입/통관 관련 정보	109

1.3 기타정보

1) 거주허가 비자	123
2) 금융 서비스	128
3) 지원기관 및 분야별 전문업체 정보	131

I. 연변(Yanbian) 시장환경

1. 일반현황

1.1 도시개황	8
1.2 사회·문화적 환경	
1) 인종 구성 및 언어	10
2) 종교적 배경	11
3) 사회·문화적 특성	12
1.3 음식문화	
1) 주식 및 식습관	14
2) 전통음식	14

2. 거시환경 분석

2.1 정책적 환경	
1) 경제 활성화 정책	18
2) 투자 정책	21
3) 이민 정책	22
4) 식품 및 외식산업 정책	23
2.2 경제적 환경	
1) 경제 규모	24
2) 외국인 투자 유치	26
3) 물가 상승률 변화	28
4) 가치분소득 변화 및 식음료 지출	29
5) 경제 동향	30

3. 외식시장 현황

3.1 시장에 대한 이해	
1) 외식시장 규모	33
2) 외식시장 트렌드	36
3.2 고객에 대한 이해	
1) 소비 특성	40
2) 외식소비 특성	42
3) 외식소비 심층분석	43
3.3 경쟁자에 대한 이해	
1) 에스닉별 점유율	45
2) 주요 에스닉 식당 진출 현황	47
3) 주요 에스닉 식당 소개	48
3.4 외식상권에 대한 이해	
1) 주요 상권 특성	50
2) 상권별 유동인구 특성	55
3.5 한식산업에 대한 이해	
1) 한인사회 현황	61
2) 한식당 진출 현황	62
3) 한식소비 심층분석	63

1. 일반현황

1.1 도시개황



연변조선족자치주는 중국 동북, 길림성의 동부에 자리하고 있습니다.

연변에는 연길시, 훈춘시, 용정시, 화룡시, 도문시, 돈화시 6개 시와 안도현, 왕청현 2개 현이 있습니다.

연변은 자연자원이 풍부합니다. 대외적으로 알려져 있는 금속광산이 40여 종이나 되고 경제적 가치가 있는 동식물 자원이 1,460여 종이나 됩니다. 또한 연변은 삼림 지역이 78.2%로 중국에서 중요한 목재생산기지 중 하나입니다.

중국에서는 연변의 최동남단 훈춘시를 동북지역의 중요지역으로 여기며 개발을 진행하고 있습니다.

연변의 총면적은 43,474km²로 길림성 전체 면적의 약 1/4을 차지합니다.

연변의 봄은 건조하고 바람이 많이 불며, 여름은 덥고 비가 많이 내립니다. 가을은 서늘하고 비가 적으며, 겨울은 춥고 긴 편입니다.

연변 인구는 2013년 말 기준으로 2,276,178명이며, 그 중 조선족 인구는 799,504명으로 약 35.1%를 차지했습니다.

[참고] 급격히 감소하고 있는 연변의 조선족 인구

천해란 연변자치주 부주장은 2013년 1월 6일 연변호텔에서 열린 길림성정부 인구·계획생육사업 심사소조 회의에서 연변 조선족 인구가 2012년 9월 79만여 명으로 2010년 진행했던 조사 때보다 3만 명 이상 감소했다고 발표했습니다.

연변의 총 인구 2,233,953명 중 조선족은 796,524명으로 집계됐으며, 조선족 인구 비율은 35.66%로 2010년보다 1.3%p 감소한 수치입니다.

연변은 1996년 이후 감소하는 조선족 인구를 늘리기 위해 각종 출산·보육 지원책을 담은 '조선족인구발전조례안'을 인민대표대회 회의 안건으로 상정하기도 했습니다.

중국은 소수민족 비율이 전체 인구의 30%를 밑돌면 자치주 지정을 해제할 수 있다는 규정을 두고 있어, 일각에서는 이 같은 추세가 지속되면 자치주 지위를 잃을 수 있다고 우려하고 있습니다.



사진 I-1 연길시 전경

1.2 사회·문화적 환경

1) 인종 구성 및 언어

① 인종 구성

연변조선족자치주의 인구 중 자치권을 행사하는 조선족은 약 80만 명으로 전체의 32.45%에 해당하고, 한족은 64.55%, 기타 민족은 전체 인구의 3.0%를 차지하고 있습니다. 조선족은 한국계 중국인이라고도 불리며, 중국 국적의 한민족을 뜻하는 용어입니다.

연변조선족자치주에 거주하는 기타 민족은 조선족과 한족을 제외한 민족으로 만주족, 회족, 몽고족, 장족, 시버족, 묘족, 이족, 위글족 등 16개 민족을 포함하고 있습니다.

민족	비율
한족	64.55%
조선족	32.45%
만주족	2.52%
위구르족	0.28%
몽골족	0.13%

② 언어

연변조선족자치주의 조선족 중 도시에 살고 있는 주민의 74%는 한국어를 사용하고 있으며, 14%는 중국어를, 중국어와 한국어를 같이 사용하는 인구는 12%로 나타났습니다.

농촌 거주하고 있는 조선족의 경우, 한국어 사용 비중이 95%로 대다수를 차지하고 있습니다.

지역	언어	비율
도시 주민	한국어	74%
	중국어	14%
	한국어 중국어 공용	12%
농촌 주민	한국어	95%
	중국어	1.9%
	한국어 중국어 공용	2.5%

2) 종교적 배경

조선족은 기독교(개신교), 천주교 외에 천도교(天道敎), 시천교(侍天敎), 제우교(濟愚敎), 수운교(水雲敎), 청림교(靑林敎), 단군교, 대종교(大倮敎) 등의 종교를 갖고 있습니다. 유교와 불교 신도 또한 많습니다.

유교

1913년 용정현 개산둔 문암동에서 유림 100여 명이 모여 북경공교총회의 간도분회 공교회를 결성하며 연변 지역에 유교가 자리 잡았습니다.

이 공교회는 조선의 일제강점기 당시 반일저항운동에 가담했고, 1920년 초에는 용정에 대성중학교를 세웠습니다.

1933년 유교의 각파는 용정에서 동만유교회를 결성하였는데, 그 회원 수는 17,700여 명에 이르렀습니다. 광복 후 유교는 자취를 감추었지만 그 사상적 영향은 아직도 남아있습니다.

불교

두도구의 연명사, 노초산의 법립사, 풍두산의 학룡사, 용정의 귀두사 등 연변에는 여러 불교 사찰들이 있으며, 과거에는 각 사찰마다 신도 수도 많았습니다.

1930년대에는 화룡현 용화산의 정수암, 도문의 감로사/화엄사, 훈춘현의 명보사/천수암 등의 사찰이 있었습니다. 그러나 광복 후 쇠퇴하였고 현재는 노승들이 개별적으로 남아 있는 정도입니다.

대종교

처음에는 화룡현을 거점으로 하였다가 후에 왕청으로 중심지를 옮겼습니다. 대종교는 반일독립운동을 벌여 1920년대 초부터 일제의 탄압을 받았고, 이를 피해 간도 북쪽의 영안현 일대로 옮겨갔습니다. 1930년대에는 독립운동이 쇠퇴함에 따라 교세를 완전히 잃어버렸습니다.

기독교(개신교)

1903년 영국 선교사들이 훈춘 및 다라즈 일대에서 전도를 시작하여 1912년 훈춘에 기독교학원을 세우고, 1913년에는 캐나다 장로교파가 용정에 교회를 설립하면서 교세가 모든 지역으로 확장되었습니다.

이어 용정에 치외법권지대가 설치되면서 기독교의 중심지로 떠올랐고 중앙교회/남강리교회 등이 세워졌습니다. 태평양전쟁이 일어나자 영국과 미국 선교사들이 일제에 의하여 추방되면서 교세가 약화되었습니다.

천주교

1928년 연길에 교구를 설치하고 간도 4개 현의 교회를 관할하면서 안도/둔화까지 교세를 펼쳐 나갔습니다.

태평양전쟁 때 독일인 선교사들은 일본의 보호 아래 추방되지 않아 신도수가 14,800여 명에 달했습니다. 광복 후 천주교는 개신교와 함께 몰락하였고, 외국인 신부들은 추방당하였습니다.

3) 사회·문화적 특성

연변의 길거리, 집의 생김새, 사람들의 옷차림 등은 마치 한국에 있는 듯한 느낌을 줍니다. 이는 중국 정부의 소수민족 우대 정책에 따라 연변자치주가 운영되고 있기 때문입니다.

중국 정부는 소수민족이 모여 사는 자치주의 경우, 그 민족의 문화와 전통으로 지역을 가꾸어 나갈 수 있도록 장려합니다. 따라서 연변의 경우 정부기관, 신문 광고, 옥외광고 등에서 한글을 우선적으로 사용하고 있으며, 이 때문에 한국과 친숙한 풍경을 볼 수 있습니다. 실제로 주민들이 사용하는 언어 또한 한국어가 공용어로 지정되어 있습니다.

연변의 주변 지역에는 석탄·금 등의 광산이 있고 광공업이 발달해 있습니다. 한국어방송국과 신문사가 있으며, 의과대학·연변대학 등도 있습니다.

연길시(연변자치주의 주 정부가 위치한 중심지)는 연변자치주 동부의 중심도시로서 공업, 상업무역, 관광업을 위주로 한 변강 개방도시입니다.

러시아, 북한, 바다를 사이에 두고 일본과 가까이 있는 두만강 유역 “동북아 금삼각지역의 한 주축”으로 불리기도 합니다. 러시아의 블라디보스토크와는 200km, 북한의 청진시와는 180km, 동해와는 80km 떨어져 있으며, 여러 지역들과 가까운 만큼 교통이 잘 발달되어 있습니다.

연길시를 통과하는 장춘-훈춘 고속도로나 개통되었으며, 연길시를 지나는 철로 역시 중국 내의 장춘, 심양, 대련, 하얼빈, 북경 등지로 직행하고 있습니다. 북한과 러시아로 통하는 국제철로선도 있습니다.



연길공항에는 북경, 대련, 심양, 장춘, 상해 등지로 통하는 국내항선과 한국인천공항으로 통하는 국제항선이 있습니다. 또한 러시아의 파사터항, 자루비노항과 북한의 라진항을 통과하여 중국 내의 화물이 해운으로 러시아 북한, 한국, 일본 등 국가에 직송되고 있습니다.



연길시의 자연자원은 아주 풍부합니다. 700km의 삼림과 초원을 갖고 있으며 야생동물자원의 종류도 매우 많습니다.

인삼, 영지, 황기, 천마, 오미자 등 다양한 약용식물과 대륙사슴, 흑곰 등 10여 종의 진귀한 야생동물들이 서식하고 있습니다. 그리고 지하에는 품질이 좋은 석탄, 석유, 대리석, 맥반석, 규회석 등의 광산자원이 풍부하게 매장되어 있습니다.

연길시는 또한 독특한 관광자원을 갖고 있습니다. 조선족의 전통적 민속숙관과 민속문화가 보존되어 있어서 독특하고 이국적인 풍경을 보여줍니다. 또한 연길의 북쪽엔 수려한 경박호가 있고 남쪽에는 웅장한 기세를 자랑하는 백두산이 있으며, 동쪽엔 중·북·러 3국의 국경지역인 방천이 있습니다.



1.3 음식문화

1) 주식 및 식습관

연변에 거주하는 조선족들의 음식은 한국과 거의 흡사합니다. 밥을 주식으로 두고, 여러 가지 부식들과 함께 먹는 식사 방식을 보입니다.

부식에는 국, 김치, 된장 등이 있어서 한민족의 식습관이 그대로 유지되고 있다는 것이 나타납니다. 물론 한족들의 음식문화도 일부 받아들여 밥 이외에 여러 가지 밀가루 음식을 먹고 있고, 부식으로 한족식 요리도 만들어 먹습니다. 특히 잔치나 연회 시에는 조선족 요리와 한족식 요리가 같이 나옵니다.

한족들도 곡물을 주식으로 삼고, 각종 고기와 채소로 반찬을 만들어 식사를 합니다. 쌀과 밀가루는 한족의 주된 식재료입니다. 이 밖에도 옥수수, 수수, 곡물류, 감자류 등의 작물들도 주식의 재료로 사용됩니다.

숟가락과 젓가락을 모두 사용하는 조선족과 다르게 한족은 젓가락을 주로 사용하고 숟가락은 거의 사용하지 않습니다. 음식의 전체적인 모습은 거의 비슷하지만, 조선족과 한족이 사용하는 식기류에는 여러 가지 차이가 나타납니다.

2) 전통 음식

① 짬뽕

짬뽕은 명태의 배를 갈라, 내장을 빼고 소금에 절여서 넓적하게 말린 것입니다. 연변 거주민들이 술안주로 자주 활용하는 식재료 중 하나이며, 여러 가지 조리법 중 찜의 형태를 가장 흔히 볼 수 있습니다. 짬뽕과 콩나물, 매운 양념을 넣고 찜서 만든 요리가 짬뽕찜입니다.



사진 1-2 짬뽕찜

② 개고기

연변 주변 지역은 인삼이 많이 재배되기로 유명하나, 거주민들은 인삼보다 개고기를 몸보신용 식재료로 더 많이 사용합니다.

예부터 개고기는 몸을 뜨겁게 하는 효과가 있어, 한랭성 기후에 속하는 길림성 지역 주민들에게 귀한 보신 식품으로 사랑받아 왔습니다. 길림성 지역에 거주하는 만족, 한족, 조선족 등 다양한 민족들은 오랫동안 술과 함께 개고기를 먹으며 추운 겨울을 견뎌왔습니다.

지금까지도 연변 지역에는 개고기 전문 식당들이 많이 위치하고 있습니다. 개고기가 들어간 인스턴트 라면이 있을 정도로 개고기는 현지 주민들에게 인기 있는 식재료입니다.



사진 1-3 개고기라면(좌), 개고기탕(우)

③ 옥시국시(옥수수국수)

옥시국시는 찰옥수수 가루로 만든 국수 요리입니다. 만드는 사람마다 약간의 차이가 있지만, 일반적으로 옥시국시의 옥수를 만드는 방법은 다음과 같습니다. 작은 연변 양파를 썰어서 기름에 볶은 다음, 고기를 볶아 맛을 낸 후 물을 붓고 양념과 함께 섞어서 옥수를 만듭니다. 이렇게 만든 옥수에 찰옥수수 가루로 만든 면을 넣으면 옥시국시가 완성됩니다.



사진 1-4 옥시국시

④ 양꼬치

중국의 가장 흔한 포장마차 간식이라고 할 수 있는 양꼬치는 중국어 발음으로는 ‘양러우촨’이지만 조선족 사투리로는 양꿍으로 불립니다. 양꼬치 말고도, 소고기, 소 힘줄, 돼지고기 등 다양한 재료로 만든 꼬치들이 있습니다.

양꼬치는 한국의 닭꼬치 같이 손가락 마디 정도로 썬 양고기를 꼬치대에 대어서 조각씩 썰어 숯불에 살짝 구운 꼬치입니다. 보통은 그 위에 고추장 소스를 발라 다시 한번 구우며 고춧가루와 즈란^[1]이라 불리는 향료를 찍어 먹습니다.

즈란이 입맛에 안 맞는 사람도 있긴 하지만 양고기 특유의 노린내를 없애는 역할을 하기 때문에 진정한 양꼬치의 풍미를 느끼기 위해서는 찍어 먹는 것이 좋습니다.



사진 1-5 즈란에 찍어먹는 양꼬치

[1] 즈란: 영어로는 큐민(cumin)이라 불리며, 미나리과에 속하는 식물의 씨앗입니다. 다른 냄새들을 감출 만큼 강한 향과 특쓰는 쓴 맛이 특징입니다.

[참고] 연변 조선족의 전통 음식을 통한 한민족 식문화 유산 발굴

농림축산식품부와 한식재단이 주최하고 한국전통음식연구소와 한국외식산업경영연구원이 주관한 ‘연변 조선족 전통음식 문화 심포지엄’이 2014년 12월 10일 서울 양재동 aT센터에서 개최되었습니다.

이번 심포지엄은 중국 연변 조선족의 식문화 원형을 조사·발굴하고 조리법 및 음식의 역사적·문화적 배경을 재조명하는 자리로, 연변 조선족 전통음식의 문화적 가치를 발굴하고자 ‘연변 조선족 전통음식 역사에 비즈니스를 입히다’라는 주제로 열렸습니다.

강민수 한식재단 이사장은 “2014년 9월부터 한국전통음식연구소를 통해 65세 이상의 연변 조선족들을 대상으로 조선족 전통음식의 전수과정 및 조리법 등에 대한 심층 조사를 진행한 결과 70여 종의 전통음식을 발굴했다”고 말했습니다.

윤숙자 한국전통음식연구소 소장은 “심포지엄을 통해 연변 전통음식이 한민족의 가치있는 식문화 유산으로 자리잡는 계기가 되길 바란다”고 전했습니다.



사진 1-6 연변 조선족 전통 음식문화 심포지엄

2. 거시환경 분석

2.1 정책적 환경

1) 경제 활성화 정책

① 연변 지역을 포함한 동북3성의 경제 개발

2014년 8월 25일 대외경제정책연구원(KIEP, Korea Institute for International Economic Policy) 북경사무소 브리핑에 따르면, 중국 동북 지역의 경제발전을 이끌어온 주요 동력은 자원과 에너지 위주의 중공업이었으나, 동북3성의 경제가 발전함에 따라 노후 공업기지의 체제와 구조에서 비롯되는 갈등이 점차 부각되고 있습니다.

자원과 환경문제가 지역경제 및 사회발전을 점차 제약하고 있어, 경제발전 방식의 전환이 동북3성의 시급한 사안으로 부상했습니다.

동북3성 연변 지역의 대외개방을 강화하는 것은 대외무역 구조 최적화에 유리할 뿐 아니라 산업의 전환과 업그레이드, 경제발전 방식의 전환을 추진하며, 서비스와 신흥산업의 발전을 통한 경제구조 조정을 촉진할 수 있습니다.

따라서 이를 위해 가공무역 방식을 혁신하고, 연변 지역의 자금 유통과 물류 및 비즈니스에 대해 특수한 정책을 시행할 예정입니다. 또한 무역과 투자 및 기술 혁신의 협력 발전을 촉진하고, 경쟁우위를 보유한 산업 클러스터 육성을 추진할 전망입니다.

국내외의 자원과 시장을 이용하여, 자원가공, 녹색식품, 기계전자, 경공업, 방직산업을 중점으로 하여 강한 자주혁신 능력과 국제시장 경쟁력을 갖춘 수출입 가공산업 클러스터를 구축할 것으로 예상됩니다.

② 훈춘공항 건설

중국은 북한, 러시아와 접경하고 있는 두만강 하구의 개발 거점인 연변 훈춘을 국제적인 물류거점으로 조성하기 위해 인프라 구축에 막대한 재정을 투입하였습니다. 이러한 사업 중 하나가 현재 건설 중인 훈춘공항입니다.

길림성 인민정부 홈페이지에 따르면 중국은 국가 공항 배치계획에 포함된 훈춘 통근(通勤)공항을 2015년 10월 개항할 계획입니다. 이 공항은 중국의 변경도시 가운데 유일하게 국가급 경제특구로 지정된 훈춘국제합작시범구 내 항공산업구역에 건설되고 있습니다.

총 62억 위안(약 1조 700억 원)이 투자되는 항공산업구역은 전체 부지면적이 57만 m²이고, 공항 이외에 항공기 제작·유지·보수·판매·임대시설과 조종사·정비사 훈련시설 등도 함께 들어설 계획입니다.

또한 훈춘공항은 현재 연변의 유일한 공항인 연길공항의 항공운수 능력을 보충하는 역할을 하게 됩니다. 두 공항은 직선거리로 130km, 도로로는 140km 떨어져 있습니다.

길림성은 훈춘공항 및 항공산업구역 건설 프로젝트가 동북아 여러 나라와의 협력 강화는 물론 중국 소수민족지구의 경제 발전과 국방을 공고히 하는 등의 중대한 의의가 있다고 강조했습니다.

③ 다양한 산업을 개발하는 길림성 정부

길림성 상무청은 유통산업으로 길림성의 경제 발전을 이루고, 소비 촉진 및 3차 산업과의 결합을 추진하고자, 지역성, 전문성, 명절 축제 등 이색적인 특징을 부각시킨 판촉 이벤트를 활발히 추진하고 있습니다.

또한 전자상거래라는 새로운 시장 트렌드에 입각하여 “길림제품 온라인 판매 도약식 성장 실현”을 목표로 네트워크 플랫폼과의 협력을 꾸준히 강화했습니다. 2014년 4월 개시한 “길림쌀 판매관”은 개업 일주일 만에 약 130톤의 쌀을 판매했고, 거래 금액은 181억 위안(약 3조 1,680억 원)에 달했습니다.

길림 상무청은 또한 장춘화항기동차시장개발유한공사와 연합하여 “2014 길림성 중고차 거래 현장설명회”를 공동 개최하였습니다.

교역회 기간 동안 총 1,000여 개 판매업체가 32,000여 대의 중고차를 전시·판매했습니다. 그 중 거래된 차량은 3,597대이며 거래액은 2억 2,600만 위안(약 395억 원)에 달했습니다.



[참고] 연변에 몰리는 러시아인들... 의료·쇼핑 인기

최근 연변을 찾는 러시아인 관광객이 급증해 쇼핑과 의료 등 관련 업계가 호황을 누리고 있습니다.

연변인터넷방송 등에 따르면 연해주를 비롯한 러시아 극동지역에서 상대적으로 물가가 싸고 경치가 아름다운 중국 국경도시를 찾는 관광객이 빠르게 증가하고 있다고 합니다.

러시아와 국경을 맞댄 연변은 러시아인 관광객이 매년 15% 가량 증가하고 있으며 2013년에는 러시아와 육로로 연결된 훈춘(琿春) 통상구를 통해 왕래한 인원이 연간 30만 명에 달했습니다.

이에 따라 연변에서는 러시아인을 대상으로 침술, 안마, 훈증 등의 한방의료와 한방미용, 네일케어, 치과 치료 등을 러시아보다 저렴한 비용과 양질의 서비스로 제공하여 호황을 누리고 있습니다.

또한 국경도시인 연변 훈춘시에는 상주 러시아인이 늘어나면서 시내 상가 업주들은 물론 일반 시민도 간단한 인사 정도의 러시아어를 구사할 수 있게 되었습니다.

2014년 11월 3일부터 연변 지역 사전답사여행에 나선 러시아 극동지역 관광협회 관계자는 “그동안 여러 차례 연변을 방문했는데 경제·의료 발전 속도가 매우 빠르다”면서 “러시아에 돌아가면 연변의 조선족 문화와 의료 기술을 홍보할 계획”이라고 말했습니다.

이런 분위기에서 연변 지역 관광·무역업계는 정세 변화에 따라 변동 폭이 큰 북한과의 사업보다는 러시아와의 거래를 확대하는 추세를 보이고 있습니다.

연변은 2014년 6월, 연변을 중심으로 두만강 하구에 ‘북·중·러 국제자유관광구’를 건설해 국내외 관광객이 해당 구역 내에서 3국의 문화 요소와 지방 특색, 풍습을 체험하고 면세관광상품을 구매할 수 있게 하겠다는 구상을 발표했습니다.

북한 함경북도·양강도와 9개, 러시아 연해주와 1개 국경 통상구를 운영 중인 연변은 국제자유관광구 건설의 전 단계로 국경통로 인프라와 통관 조건을 개선하는 데 주력하고 있습니다.

2) 투자 정책

① 창업 자금 지원

중국 길림성 인력자원사회보장 부문에서는 2012년부터 조건에 부합되는 길림성 귀국유학생들의 창업에 대해 자금을 지원하고 있습니다.

귀국한 유학생들이 현대산업과 현대서비스, 특히 최근 길림성에서 중점적으로 육성하고 있는 자동차, 석유화학, 농산품가공, 열차 등의 업종과 관련된 영역에서 창업을 할 경우 자금을 지원합니다. 경제사회발전에 중요한 의의가 있는 과학연구항목도 이 범위에 포함됩니다.

- 현대산업: 에너지, 방직, 신소재, 선진장비제조, 전자정보, 바이오, 신에너지 등 전략신흥산업을 중점으로 하는 산업체계
- 현대서비스: 전통적 서비스업이 아닌 최근 사회발전으로 생겨난 지식기반 서비스업으로 정보통신, 물류배송, 금융보험 등과 관련된 서비스

② 에너지광산

연변이 에너지광산에 50억 위안(약 8,751억 원)을 투입할 계획입니다.

연변의 광산업은 풍부한 자원에 힘입어 가시적인 성과를 이룩했습니다. 일례로 화룡시는 천지광업의 탄생 덕분에 재정수입이 해마다 늘어났습니다.

그러나 지나친 자원개발 의존과 산업구조의 단일화, 제품 초벌 가공에 의한 제품의 낮은 인지도 등의 문제는 광산업 발전에 큰 걸림돌이 되고 있습니다.

이러한 상황에 대비해 연변 주정부에서는 2014년부터 지속가능한 발전을 위한 제품의 심층가공, 고효율성 창출, 계획개발로 연변의 광산자원개발을 추진하고 있습니다.

또한 에너지 절약, 오염물 방출 감소와 순환발전을 목표로 광산 등 전통산업을 이끌어갈 계획이며 지질탐사에 1억 5천만 위안(약 262억 원)을 투입해 연길분지 천연가스탐사를 포함한 천연가스, 석탄, 석탄가스층 지역 등 에너지 광산과 비금속 광산 탐사에 전력을 쏟을 계획입니다.

투자를 3천만 위안(약 52억 원) 이상 받은 에너지 광산 관련 대상 45개를 건설하거나 착공하는 데에 50억 위안(약 8,751억 원)이 투입될 전망입니다.

3) 이민 정책

중국은 이민 제도가 없으며, 중국인과 결혼하여 국적을 바꾸는 방법만 존재합니다. 그러나 장기체류를 위한 비자 제도는 마련되어 있기 때문에 목적에 따라 알맞은 비자를 취득하면 됩니다.

중국의 비자 개방폭 확대

중국 정부가 외국인 고급인재의 유치를 강화하기 위해 비자 정책의 개방폭을 대폭 확대하기로 했다고 중국 관영 영자신문 차이나데일리가 2015년 1월 26일 보도했습니다.

보도에 따르면 중국 당·정 기관은 최근 공동으로 '외국국적 고급인재에 대한 비자 및 거류 편의 제공에 관한 통지문'을 발표해, 성급 기관이 도입한 총 55개 인재 유치 프로젝트에 대해서도 기존의 비자우대 정책을 확대 적용하기로 했습니다.

통지문에서 언급한 55개 프로젝트에는 7개 중앙부처와 21개 성급 기관, 12개 성도급 도시 등에서 추진 중인 인재 유치 계획이 포함되어 있습니다. 통지문은 이들 프로젝트에 참가하는 외국 인재들에게 기존의 '천인계획'에 준하는 비자 우대 정책을 제공하기로 했습니다.

'천인계획'이란 외국에서 활동하는 전문가 1천 명 영입을 목표로 내걸고 중국이 2008년에 도입한 프로젝트입니다. 이 프로젝트에는 외국인 영구거류증(이하 녹색카드)이나 장기 복수비자 등 파격적인 우대조치가 포함되어 있습니다.

중국은 이번 조치를 통해 더욱 많은 외국인 인재에게 비자 및 거류증 편의 조치를 확대하는 한편, 외국인 인재에게 발급하는 녹색카드의 문턱도 상당히 낮출 것으로 예상됩니다.

녹색카드는 취업, 통관, 투자, 자녀교육, 사회보장, 주택구입, 금융업무 등에 대해 외국인에게도 내국인에 버금가는 대우를 해주는 거류증입니다. 하지만 발급 요건이 매우 까다롭다는 지적을 받아 왔습니다.

중국은 이번 제도뿐 아니라, 자국에 필요한 인재를 확보하기 위해 각종 프로젝트와 우대 정책을 시행하는 등 활발한 영입 작업을 펼쳐왔습니다. 그에 따라 2008년 이후 지금까지 외국 인재 약 3만 명과 유학 후 귀국한 중국 인재 약 145만 명을 확보하는 성과를 거둔 바 있습니다.

4) 식품 및 외식산업 정책

① 연변자치주 연길시의 식품생산기업 감독관리

2014년 연길시(연변자치주의 주정부가 위치한 중심지) 공상행정관리국에서는 시민들이 자주 찾는 빵, 케이크, 튀김, 두부 등 소규모 음식생산기업에 대한 감독관리를 강화해 경영 행위를 규범화했습니다.

공상행정관리국에서는 기업의 위생조건, 원재료 저장상황, 직원의 건강제도에 대한 전면적인 조사를 거쳐 식품첨가제 구매사용, 원재료 및 포장재료 기록을 실시하지 않은 기업을 단속했습니다. 단속 후에도 유사한 문제점이 발견된 경우, 기업의 경영활동을 금지시켰습니다.

또한 관할구 내 기업을 분류하여 현장 감독과 온라인 감독을 함께 진행하는 방식으로 기업 수, 제품 품종, 식품의 품질, 안전 등의 정황을 빈틈없이 기록하고 있습니다. 이러한 방식을 채택함으로써 감독의 ‘사각지대’가 나타나는 것을 방지했습니다.

동시에 기업의 상표 생산 및 부착을 규범화하고 식품생산 실내/외 환경, 생산기공장소, 설비 및 원재료, 식품첨가제 사용, 완제품 및 반제품의 보존 등에 구체적인 요구를 제기하였습니다.

포장 및 날개 판매를 동시에 진행하는 기업에는 ‘식품유통허가증’을, 음식점에는 ‘음식봉사허가증’을 낼 것을 독촉했습니다. 이 밖에도 생산규모가 큰 기업이나 사회적 반응이 좋은 기업, 민간 전통공예기업들에게는 기술개선, 품질 향상 및 관리 갱신을 격려하여 단순 기업에서 식품생산가공형 기업으로 전환할 수 있도록 적극 지원했습니다.

② 연변 주검사검역국의 수입식품 관련 교육

최근 연변 내 수입식품이 종류와 양 측면에서 증가세를 보이는 가운데 주검사검역국에서는 2013년 6월 26일 수입식품 안전주제 선전일 활동을 통해 “수입식품안전 통상구행” 활동방안을 공개했습니다.

전 사회가 공동으로 관리하고 협력하여 식품안전을 지키기 위해 조직된 이번 활동은 관할구 내 수입식품 경영 업체들을 대상으로 수입식품안전 법률법규, 검사감독관리시스템 및 수입식품 관련 기초지식 등을 상세히 소개했습니다.

주검사검역국은 경영업체들이 책임의식을 높여 관련 법률법규를 제대로 준수하고 중문상표부착, 식품 수입 및 판매기록 보존, 2년 이하의 수입식품 보존기일 등 관련 규정을 유념할 것을 요구했습니다.

또한 소비자를 대상으로 중문상표부착 여부, 식품명칭, 배합비율, 함량, 원산지, 생산기일/보존기일을 포함한 상표내역, 주검사검역기구에서 발행한 “위생증명서”를 확인할 것을 당부했습니다.

2.2 경제적 환경

1) 경제 규모

그림 1-4 중국, 연변 GDP					출처: 중국국가통계국, KOTRA
연도	2009년	2010년	2011년	2012년	2013년
중국	340,903	401,202	472,882	519,322	568,845
연변	450	534	651	765	850

(단위: 억 위안)

2013년 연변의 지역생산총액(GDP)은 850억 위안(약 14조 8,767억 원)으로 전국 30개 소수민족자치주 가운데서 6위를 차지했습니다. 이로 인해 연변은 2011년부터 2013년까지 연속으로 3년 동안 6위를 지켰습니다.

2012년 대비 1차 산업의 증가율은 4%로 30개 소수민족자치주 가운데서 제일 마지막인 30위였고, 제2, 3차 산업은 각각 11.9%, 9.8%로 모두 8위였습니다.

2013년 연변의 고정자산투자는 680억 위안(약 11조 9,013억 원)이었습니다. 전년 대비 27% 증가한 액수입니다.

지방공공재정예산수입은 77억 위안(약 1조3,476억 원)이며, 이는 2012년에 비해 13.8% 증가한 수치입니다.

[참고] 연변자치주 연길시, 중국 4선 도시에 입선

중국은 전국에 있는 도시들의 경쟁력을 평가하기 위한 분류 기준을 갖고 있습니다.

일반적으로 사용되는 1선, 2선, 3선, 4선 등의 도시 분류는 본래 부동산 시장에서 사용되기 시작한 용어지만, 지금은 도시의 종합경쟁력을 나타내는 개념으로 사용되고 있습니다. 숫자가 작아질수록 더 높은 등급을 나타냅니다.

이러한 중국 도시급별 배열에서 2013년 연변조선족자치주 연길시가 4선 도시에 입선했습니다. 이는 연길시가 경제발전 현급시로 인정되었음을 의미할 뿐만 아니라 전국 종합능력 지구급 도시로 다가서고 있음을 말해주고 있습니다.

이로써 연변자치주는 전국 30개 자치주 중에서 유일하게 4선 도시 안에 든 도시를 갖고 있는 자치주가 되었습니다.

2013년 도시급별 배열방식은 전통적 의미에서의 행정급별로 구획했습니다. 인구당 수입, 교육자원, 큰 회사와 큰 브랜드의 선택 등 다양한 지표를 참작하고, 400개 도시의 2012년 GDP 규모, 거주민 인구당 수입, 포춘지 선정 500대 기업 입선 수, 대학교 수, 국제항선수, 공항여객수송량, 영사관수 등의 지표를 참작해 한 도시의 경제발전수준, 거주민소비능력, 교육자원과 경제활약 정도를 반영했습니다.



2) 외국인 투자 유치

① 연변 외국기업 투자 현황

연변은 2014년 한국 기업으로부터 총 28억 2,200만 달러(약 3조 1,700억 원)의 투자를 유치했습니다.

투자액이 50만 달러(약 5억 6천만 원) 이하인 기업은 77.6%인 492개, 1천만 달러 이상 3천만 달러 미만(약 112억 원 이상 337억 원 미만) 29개, 3천만 달러 이상 5천만 달러 미만(약 337억 원 이상 561억 원 미만) 6개로 집계되었습니다.

훈춘 포항현대국제물류원구 개발유한회사, 연변 농심광천음료 유한회사, 길림 한정인삼 유한회사 등은 5천만 달러(약 561억 원) 이상을 투자했습니다.

투자 형태는 독자기업 494개, 합자기업 126개, 합작기업 14개이며 각각 전체 외국 기업의 77.9%, 19.9%, 2.2%를 차지하고 있습니다.

업종별로는 제조업 312개, 숙박 및 음식점 65개, 정보 서비스업 65개, 사회 서비스업 50개, 농업·임업·목축업·어업 44개, 도·소매업 39개 등입니다.

연변자치주 상무국의 통계에 따르면 2014년 연변 내 외국 기업은 634개이며 이 가운데 한국 기업은 전체의 70.6%인 448개로 가장 많았습니다. 다음은 일본 47개, 미국 40개, 홍콩 36개, 북한 16개, 러시아 10개, 대만 9개 순으로 뒤를 잇고 있습니다.

② 연변자치주에 몰리는 투자유치사업

중국의 두만강 유역 경제벨트인 '장길도(长吉图, 장춘-길림-두만강) 개방 선도구' 개발사업이 1단계 추진을 마치고 2단계에 들어섰습니다.

장길도 개발은 지난 2010년 중국의 국가사업으로 선정되면서 남부와 동부 연안에 밀렸던 동북지역이 중국의 새로운 경제성장 축으로 주목 받는 계기가 되었습니다.

장길도 개발 전략의 핵심지역인 연변조선족자치주는 중국의 변경도시 가운데 유일한 국기급 경제특구로 지정된 훈춘(琿春)을 중심으로 국내외 기업 유치가 활발히 이루어져 고속성장을 거듭하고 있습니다.

훈춘 지역 전체 206개 투자유치사업에 2012년 투자된 금액은 2011년보다 28% 가량 늘어난 115억 위안(약 2조 원)으로 집계되었습니다.

훈춘에는 이미 중국 제2위 전력생산 기업인 다탕(大唐)전력과 중국 최대의 구리·금공업체인 짜진(紫金)광업, 홍콩하오더(豪德)그룹 등이 투자하고 있습니다.

한국의 포스코와 현대그룹이 공동 투자한 국제물류단지도 2012년 9월 현지에서 착공식을 가졌습니다. 또 해산물 가공, 냉동, 통신설비제조, 건축자재 등 다양한 업종에서 중국 대기업들의 투자가 줄을 잇고 있습니다.

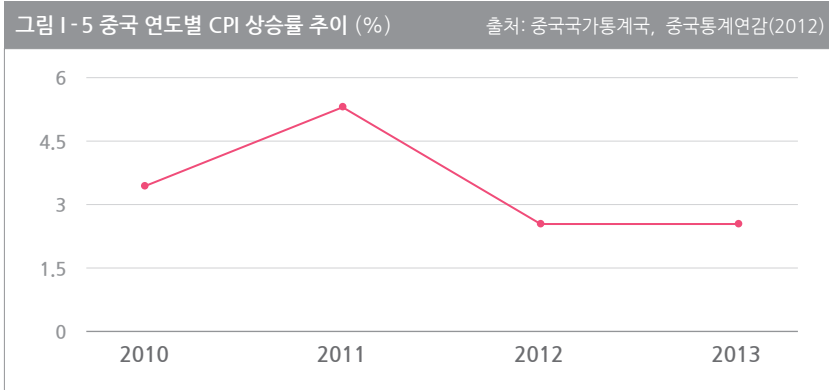
또한 연변은 오는 2020년 GRDP를 2009년의 4배, 2012년의 2배로 늘린다는 2단계 추진 목표를 세우고 투자 유치 확대에 주력할 계획입니다.

중국 정부도 2010년 말 장춘~길림~도문~훈춘 고속도로 전 구간을 개통하는 등 북한으로부터 사용권을 확보한 나진항에서 50여 km 떨어진 훈춘을 국제적인 물류거점으로 조성하기 위한 인프라 구축에 주력하고 있습니다.

총 투자금이 416억 위안(약 7조 3천억 원)에 이르는 길림성 사상 최대 규모의 철도사업인 길림~훈춘 고속철도도 2015년에 개통할 예정입니다.



3) 물가 상승률 변화



중국 디플레이션 공포 확산

디플레이션 공포가 중국에 번지고 있습니다. 2014년 12월 기준 소비자물가지수(CPI) 상승률이 9개월 연속 1%대에 머물렀고, 생산자물가지수(PPI)는 34개월째 하락하고 있기 때문입니다.

또한 생산자물가는 시차를 두고 소비자물가에 반영되기 때문에 향후 소비자물가가 하락할 가능성이 커져, 디플레이션 우려와 함께 정부의 경기부양 기대가 커질 수 있다는 의견이 나오고 있습니다.

왕 타오 UBS 이코노미스트는 “12월 지표는 경제가 예상만큼 튼튼하지 못하고 디플레이션 압력이 커지고 있음을 보여주고 있다”며 “이 같은 흐름은 정부의 강력한 정책 지원이 필요하다는 것을 의미한다”고 평가했습니다.

연변자치주의 안정적인 물가 상승

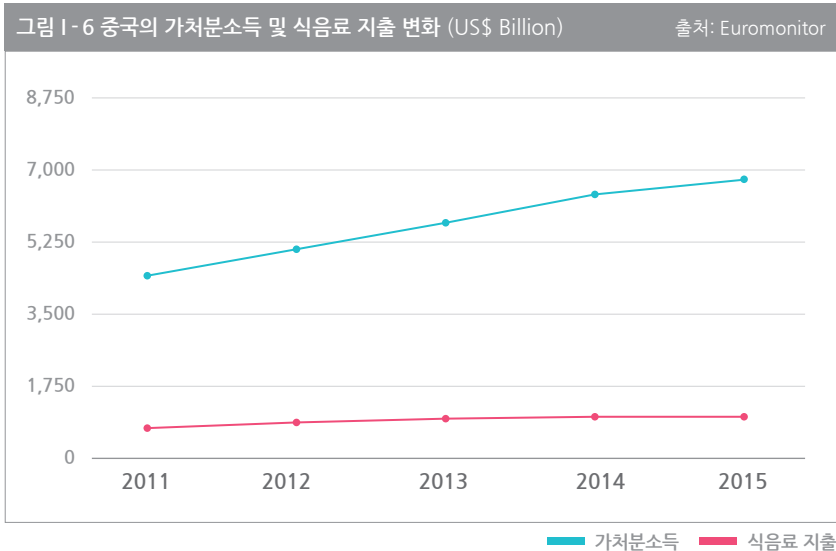
연변자치주의 주정부가 있는 연길시의 소비자물가지수(CPI)는 2013년 10월부터 12월까지 3%대를 유지했습니다.

2014년 1월 6일 발표한 국가통계국 연변조사대의 조사보고에 따르면 2013년 12월 연길시 주민소비 총 수준은 전년 대비 3.0% 상승, 3개월 연속 3%대를 유지한 것으로 집계됐습니다. 이는 2013년 10월의 3.2%, 시장전망치인 3.1~3.3%에는 못 미치는 수준이지만, 3개월 연속 3%대를 유지하면서 연변의 물가가 상승세를 탔다는 해석이 힘을 얻고 있습니다.

특히 2013년 12월의 물가 상승세는 빠르게 오른 식품가격이 이끌었습니다. 소비품 및 각종 봉사항목, 식품류 등의 가격을 살펴본 결과 12월 식품가격은 동기 대비 3.9% 상승해 평균 물가상승률을 크게 웃돌았습니다.

특히 잇따라 내린 폭설 등을 원인으로 채소가격이 18.3% 폭등했고, 과일 10.6%, 수산물 6.5%, 곡물이 4.0%의 상승률을 보였습니다. 돼지고기의 가격도 5.0% 인상됐습니다. 이에 비해 비식품군의 가격은 1.6% 상승에 그쳐 상대적으로 안정된 모습을 보였습니다.

4) 가처분소득 변화 및 식음료 지출



2014년 기준 중국 국민의 1인당 연 가처분 소득은 28,844위안(약 515만 원) 입니다.

중국 국민의 연 가처분소득은 2014년 기준, 전년 대비 11.8% 상승한 6조 3,300억 달러 (약 6,921조 원)입니다. 연 가처분소득의 증가와 함께 식음료 지출액도 늘어나는 추세입니다.

중국인은 다른 국가에 비해 높은 식음료 지출을 나타내고 있는데, 평균적으로 전체 가계 지출의 약 14%를 식음료 부문에 소비하고 있는 것으로 조사되었습니다.

2013년 연변 도시주민의 일인당 가처분소득은 2만 5,811위안(약 460만 원)에 달해 전국 30개 소수민족자치주 가운데서 1위를 차지했습니다.

국가통계국 연길조사대 가계동향조사에 따르면 2012년 연길시 소득 하위 10% 가정의 엥겔지수가 42.3%로 나타났습니다. 이는 전년보다 2.8%p 높은 수치입니다. 이 같은 현상은 식료품 물가 상승과 소득 저하의 결과로 분석됩니다. 엥겔지수는 총 가계 지출액에서 식료품비가 차지하는 비율을 뜻합니다.

2012년 연길의 식료품 물가는 6.3% 상승했습니다. 이로 인해 소득 하위 10% 가정에서는 식료품 구매 시 전년에 비해 일인당 200위안(약 36,000원) 가량을 더 지출해야 했습니다.

5) 경제 동향

2013년 연변의 민영경제 주요업무수입이 1,900억 위안(약 34조 2,400억 원)을 돌파해 지역 경제발전에 큰 도움이 되었습니다. 연변주정부는 이러한 기세를 몰아 2014년 민영경제 주요업무수입 목표를 2013년보다 17% 증가한 2,250억 위안(약 40조 5,500억 원)으로 세웠습니다.

또한 개체공상호^[1]를 137,000호로 증가시키며, 민영경제 부문 종사자를 61만 명으로 늘려 전년도보다 각각 9%, 5% 증가시킬 수 있도록 계획했습니다.

이러한 목표를 달성하기 위해 주정부는 전민창업, 투자유치, 소실제고, 군체발전, 시장육성 등 민영경제발전 프로젝트를 실시하기로 했고, 이 사업을 계획적으로 추진하고 있습니다.

프로젝트의 일환으로 2014년 주정부에서는 민영경제시장 주체수를 12,000개로 늘리는 등의 방안을 제시했고, 은행과 기업접목회 등의 활동을 통해 민영기업 융자난 문제를 해결하려는 움직임을 보이고 있습니다.

이에 따라 기업대부잔고액을 400억 위안(약 7조 2천억 원) 이상으로 늘리며, 새로운 융자담보회사를 2개 이상 발전시키고 정보기업, 전자상업무역기업을 1,000개 이상 늘리기로 했습니다.

이 뿐만 아니라 각급 정부의 중소기업 공공서비스 플랫폼 건설을 강화하고 산업형, 과학기술형 창업부화기지 건설을 통해 창업 중소기업을 200개 이상 만들 계획입니다.

[1] 개체공상호: 중국 도시 지역에서 상공업에 종사하는 가족 단위 또는 종업원 7명 이하의 자영업자

[참고] 연변 관광산업 성장세 지속

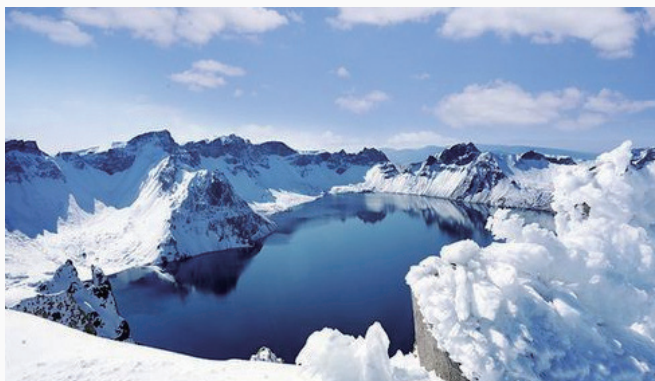
2013년 11월 15일, 연변일보가 연변조선족자치주의 관광산업이 안정적인 성장세를 유지하고 있다고 보도했습니다.

연변자치주 관광국 통계에 따르면, 2013년 1~10월 연변을 찾은 국내외 관광객 수가 총 1,082만 9천 명, 관광수입이 159억 3천만 위안(약 2조 7천억 원)으로 2012년 11월보다 각각 15.4%, 25.1% 증가했습니다.

북한, 러시아와 접경한 연변은 아름다운 자연경관과 조선족 전통문화를 결합한 특색 있는 관광명소, 역사 유적이 많아 중국 남방지역을 비롯해 러시아, 한국 등지에서 방문하는 관광객의 발길이 꾸준히 이어지고 있습니다.

북한의 3차 핵실험 이후 북한 변경 지역 관광이 일시 중단되고 백두산의 서쪽 관광코스 개발이 본격화되면서 연변을 거치는 관광객이 줄어드는 등의 악재가 있었지만, 계절별로 특화된 지역 축제와 행사가 자리를 잡으면서 관광객 증가세를 이어가고 있습니다.

연변자치주는 겨울철 관광객 유치 확대를 위해, 연길시에 2천만 위안(약 35억 원)의 사업비를 들여 조선족 전통문화와 대규모 얼음·눈조각 전시를 결합한 '2013 길림·연길 백두산국제빙설관광축제'를 개최하기도 하였습니다.



[참고] 연변자치주 도문시, 대북 인프라 구축에 박차

중국의 두만강 유역 대북교역 거점인 연변자치주 도문시는 2015년, 북한과 연결되는 교통·물류 인프라 건설에 주력할 것이라고 발표했습니다.

철도와 도로 교량을 통해 함경북도 온성군 남양구와 이어진 도문시는 랴오닝성 단둥시에 이어서 중국에서 두 번째로 큰 대북 육로 국경도시입니다.

도문시 고위 관계자는 “2015년 동안 도문시-남양의 새 국경교량 건설, 도문시-나진 철도 확장·개조, 청진항 종합이용사업, 도문시 북한공업단지, 남양 가공무역 종합서비스구역 건설 등을 중점적으로 추진할 계획”이라고 밝혔습니다.

도문시는 국제물류 및 수출입가공 중심지로 도약한다는 목표를 세우고 북한과의 경제협력사업을 적극적으로 벌이고 있습니다. 또한 기존의 도문시 국경도로 교량이 장기간 사용돼 노면이 파손되어 있어, 새 교량을 놓을 계획도 갖고 있습니다.

지난 2013년 9월에는 도문시와 철도로 연결된 북한 청진항 3, 4호 부두를 북한 측과 30년간 공동 관리·이용하는 계약을 맺고 열차와 선박을 통한 중국 내륙 화물의 육해 복합운송사업을 추진하고 있기도 합니다.

총 1억 3,700만 위안(약 240억 원)으로 추산되는 건설비는 중국 정부 측이 전액 부담할 것으로 알려졌습니다.



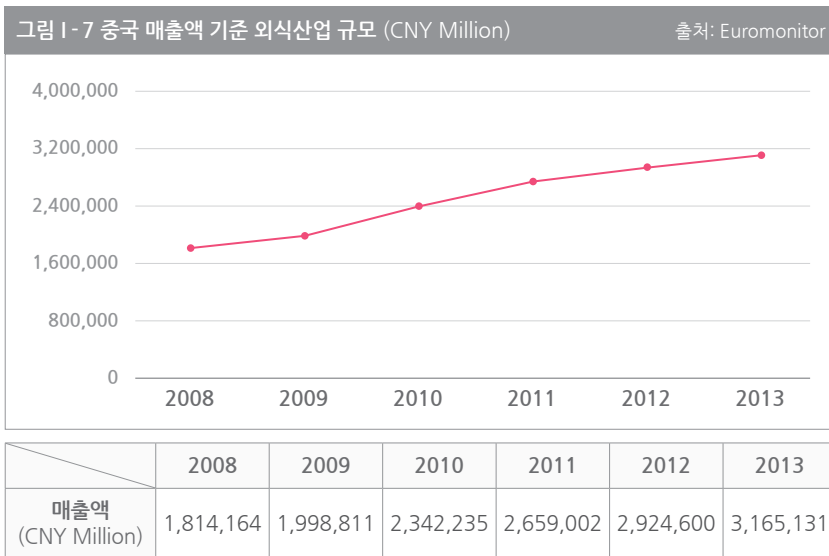
사진 1-7 국경도로 교량

3. 외식시장 현황

3.1 시장에 대한 이해

1) 외식시장 규모

① 외식산업 규모



중국의 외식산업은 매출액 기준 2008년~2013년 동안 연평균 14.9% 증가했으며, 2018년까지 연평균 5.1% 추가 증가할 전망입니다.

배달/테이크 아웃 전문점은 연평균 23.4%의 성장률을 보여 지난 5년간 가장 크게 성장했습니다. 셀프 서비스 카페테리아도 14.1%의 성장을 보이며 시장점유율을 유지했습니다.

반면에 풀서비스 레스토랑과 노점/키오스크는 각각 7.0%, 7.7%의 성장을 보이며, 시장 전체 성장률보다 낮아 시장점유율을 잃고 있습니다.

2018년까지의 전망 기간 동안, 배달/테이크 아웃 전문점은 연평균 18.0%의 성장률을 보이며 가장 크게 성장할 것으로 기대됩니다. 카페/바는 9.9%의 성장을 보이며 시장점유율을 높일 것으로 전망됩니다.

풀서비스 레스토랑과 노점/키오스크는 각각 3.0%, 2.6%의 성장률을 보일 것으로 전망됩니다.

② 업태별 현황

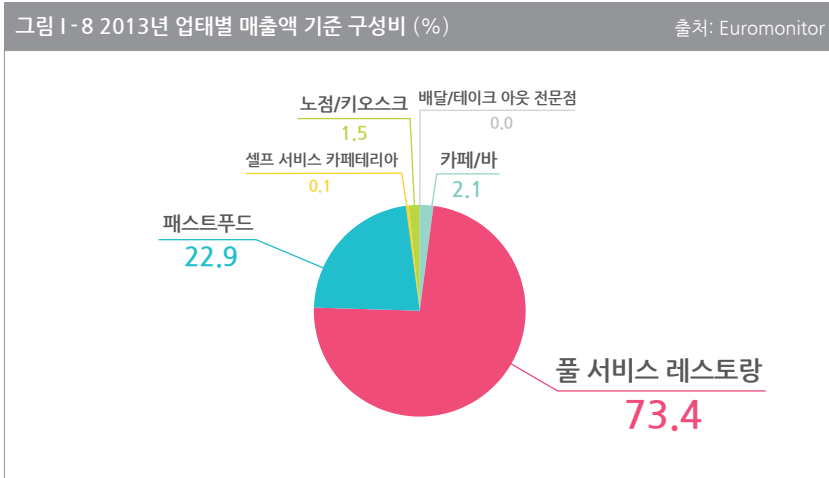
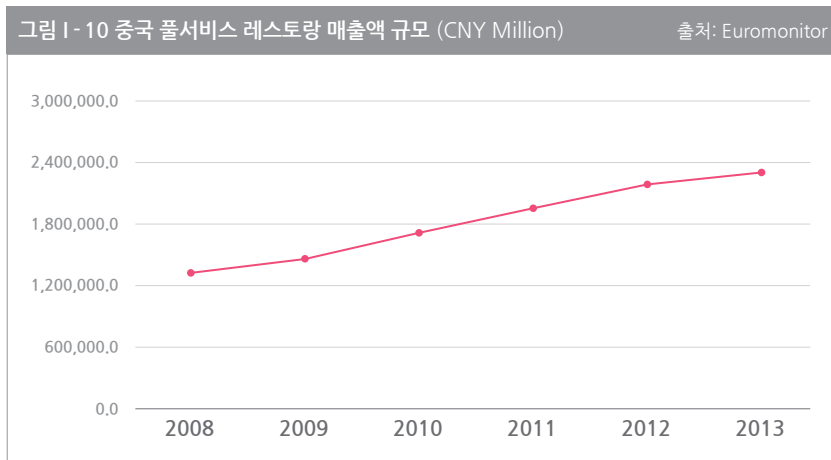


그림 1-9 외식산업 업태별 현황 - 매출액 기준 (CNY Million) 출처: Euromonitor

	2008	2013	
		CNY Million	CAGR (08~13)
외식산업	1,814,164	3,165,131	14.9
배달/테이크아웃 전문점	280	801	23.4
카페/바	36,629	66,581	12.7
풀서비스 레스토랑	1,320,300	2,321,700	7.0
패스트푸드	423,400	725,100	11.4
셀프 서비스 카페테리아	1,717	3,324	14.1
노점/키오스크	31,838	47,625	7.7

* 위 식당유형은 'Euromonitor'의 조사 카테고리예 의한 분류로 일반적인 식당분류와는 다소 차이가 있을 수 있습니다.

③ 풀서비스 레스토랑(Full-Service Restaurant) 시장



풀서비스 레스토랑의 2013년 매출액은 약 2조 3천억 위안(약 401조 원)을 기록하였습니다.

2008년~2013년 동안 외식산업 전체의 매출액은 연평균 14.9%의 성장률을 보였으나, 풀서비스 레스토랑은 연평균 7.0%로 외식 업체 중 최저 성장률을 기록하여 시장점유율이 감소하였습니다.

외식산업 전체의 규모는 2018년까지 매출액 기준 연평균 5.1%의 성장률을 기록할 전망이며, 풀서비스 레스토랑은 3.0%의 성장률을 기록하여 시장점유율이 지속적으로 감소할 전망입니다.

풀서비스 레스토랑 내에서는 Pizza Hut(Yum! Brands Inc.)이 8.5%, Xiao Wei Yang(Inner Mongolia Xiao Wei Yang Chained Food Service Co. Ltd.)이 3.8%, Little Sheep(Yum! Brands Inc.)이 2.4%의 시장점유율로 선두권을 형성하고 있습니다.

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

2) 외식시장 트렌드

① 대학 주변 외식업체의 고급화

중국 대학가의 외식업체들이 최근 몇 년간 급성장하고 있습니다. 대학 주변에 위치한 외식업체들 중 상당수는 고객들의 인당 소비액이 50위안(약 9천 원) 혹은 그 이상입니다. 이는 대학생이 소비하기에는 벅찬 수준이나 대부분 매출액이 양호한 편이라고 합니다.

구이집을 경영하는 한 식당주는 대학 주변에 새로운 고급아파트가 줄을 이으면서 전반적으로 소비수준이 상승했다며, “대부분의 식당들이 박리다매가 아닌 높은 질로 승부수를 띄운다”고 덧붙였습니다.

주변 거주민들은 “예전처럼 학생들이 한 음식점에 대거 몰려 출입이 불편하고 주변 위생이 어지럽던 상황이 개선되었고, 먹거리 종류가 풍부해 가족 단위로도 찾기 적합하다”며 이러한 상황을 반기고 있습니다.

한편 일각에서는 주변시설이 고급화되고 편리해진 것은 사실이나 학생들이 일상적으로 찾을 수 있는 음식점이 전보다 훨씬 줄어 학생들을 위한 메뉴 등을 보완했으면 좋겠다는 의견도 있습니다.

② Wi-Fi, 외식업체의 동반자

최근 중국에는 식당에 방문하자마자 음식 주문보다도 와이파이의 접속 여부부터 확인하는 소비자들이 증가하고 있습니다.

스마트 기기의 보급이 늘어남에 따라 무료로 인터넷 접속이 가능한 와이파이가 식당 선택의 주요한 요인으로 떠오르고 있습니다.

근사한 카페나 레스토랑에서 무료로 데이터 통신까지 할 수 있다면 맛은 크게 중요하지 않다는 소비자들의 반응이 등장하고 있습니다.

2009~2010년까지만 하더라도 고객들은 조용한 카페에 들어서면서 월간지나 신문을 찾았지만, 요즘은 주로 스마트폰이나 태블릿 PC를 꺼내 들고 있습니다.

와이파이 접속이 불가능하다는 말에 다른 식당으로 발길을 옮기는 소비자들이 있을 정도로 와이파이의 중요성이 커졌기 때문에 많은 식당들이 입구에서부터 와이파이 기능을 크게 홍보하고 있습니다.

③ 중국은 지금, 유기농 열풍

최근 중국 식품시장에서는 녹색, 건강이라는 단어가 새로운 트렌드로 떠오르고 있습니다. 경제 발전에 따라 자연스럽게 상승한 소득 수준으로 인해 중국인들이 맛있는 음식과 더불어 건강한 음식을 찾고 있기 때문입니다.

자연, 건강, 웰빙 등과 관련된 식품 소비 의식이 점차 확산되고 있으며, 채소, 과일, 쌀 등의 신선식품 품목에 대한 수입도 꾸준히 증가하고 있습니다. 이러한 건강 관련 소비를 추구하는 중국의 신생 소비자 계층들은 '러취족(乐活族)·뤼커족(绿客族)'으로 불리고 있습니다.

이런 트렌드에 발맞추어 중국 정부 또한 웰빙 산업 관련 정책을 발표하였습니다. 중국 당국은 이 정책을 통해 식품을 포함한 다양한 품목의 건강 및 보건산업 시장을 2015년까지 1조 위안(약 175조 1,200억 원)으로 확대할 계획입니다.



그림 1-11 중국 유기농 인증마크



사진 1-8 인증마크를 획득한 신선식품을 따로 진열하여 판매하는 모습

유기농 신선식품 인기에 힘입어 어린 아이를 둔 엄마들 사이에서는 고급 유기농 제품을 공유하고 이를 사용한 요리법인 '홈쿠킹 레시피'를 공유하는 것이 유행처럼 번져가고 있습니다.

높은 수요에 따라 채소, 과일, 쌀 등의 신선식품 품목에 대한 수입도 꾸준히 증가하고 있습니다.

[참고] 연변과 한국 전통 음식

한국 음식은 국내외에서 건강식으로 주목받고 있지만 현대인들의 전통음식 외면과 서양 문화의 급격한 유입으로 설 자리를 많이 잃고 있습니다.

그러다 보니 한국에서는 사라졌지만 연변 조선족들에 의해 보존되고 있는 한민족의 전통음식들이 있습니다.

연변 조선족이 보존하고 있는 한국 전통음식

한국에서 먹는 만두와 연변의 만두는 다릅니다. 한국의 만두피는 밀가루 반죽 또는 찹쌀로 만들지만, 연변의 조선족들은 입쌀(멥쌀), 도토리, 감자 등 다양한 재료를 이용해서 만두피를 만듭니다.

또한 수제비나 국수를 만들 때에도 보리, 옥수수 등의 잡곡, 도토리, 감자 등의 다양한 재료를 이용합니다. 한국의 옛 조리서를 보면 밀은 구하기 어려운 식재료였기 때문에 도토리, 감자, 보리, 옥수수 등의 재료를 이용한 음식 조리법이 더 많습니다. 연변의 조선족들이 한민족의 전통 조리법을 얼마나 잘 유지하고 있는지 볼 수 있는 대목입니다.

이러한 양상은 2014년 한식재단이 실시한 연변 조선족 전통음식 원형발굴에서도 찾아 볼 수 있습니다. 연변에는 도토리밴새^[1], 언감자밴새, 입쌀밴새, 뜯어국, 돼지호국시(감자국수), 옥시국시, 투도온면, 차시죽, 옥시죽, 꼬장떡, 차조엿, 옥시막걸리 등 현재 한국과는 사뭇 다른 형태의 음식과 조리법이 전해집니다.

지금 연변 조선족의 음식은 한국보다 더 전통적인 면을 고수하고 있습니다. 굽거나 튀기기보다는 삶거나 찌는 방법을 선호하며, 장·장아찌 등의 발효음식, 잡곡 및 채소를 이용한 다양한 조리법을 유지하고 있습니다.

연변 조선족들의 음식은 이런 면에서 볼 때 한국 전통의 철학과 함께 외식문화 콘텐츠로서의 상품성을 지니고 있다고 할 수 있습니다.



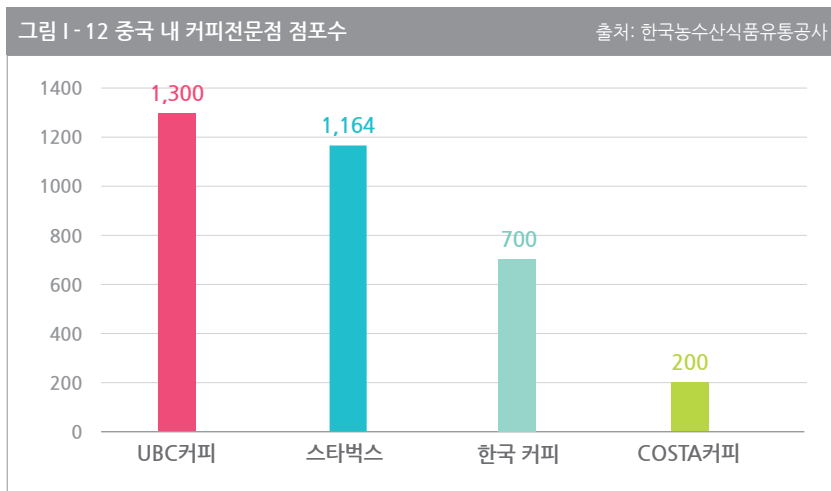
사진 1-9 각종 밴새(좌), 옥시국시(우)

[1] 밴새: 연변에서 만두를 지칭하는 말

④ 중국에 부는 '한국 커피' 바람

중국에서도 편안한 실내 인테리어와 다양한 메뉴를 앞세운 한국 커피전문점을 어렵지 않게 찾아볼 수 있습니다.

중국의 커피전문점 시장은 미국의 스타벅스, 대만의 UBC 커피 등 미국·유럽회사와 대만회사가 장악하고 있으나, 한국 프랜차이즈 커피 전문점이 그 뒤를 바짝 추격하고 있습니다.



2014년 기준, 중국 내 한국 대형 프랜차이즈 커피 전문점만 10여 개로 집계되었고 매장 수는 700여 개에 달하는 걸로 조사됐습니다. 점포를 기하급수적으로 늘리며 가장 뚜렷하게 사세를 확장하고 있는 업체는 카페베네로, 현재 8시간에 한 개 꼴로 중국 전역에 매장을 세우고 있습니다.

2015년 8월이면 카페베네 중국 매장이 1,000여 개에 달해 중국 내 입점해 있는 스타벅스 매장 수를 앞지를 전망입니다. 카페베네의 뒤를 이어 '망고식스', '더 카페 카카오', '투썸플레이스', '할리스커피' 등의 한국 업체가 약 10~100개 점포로 진출해 있습니다.

중국 소비자들은 미국과 유럽의 커피 전문점들과는 차별화된 다양한 메뉴, 현지인의 입맛에 맞는 맛과 편안한 실내 인테리어 때문에 한국 카페를 애용한다고 합니다.

같은 원두커피지만 중국인들은 쓴맛과 풍미가 강한 하이로스팅 커피보다 쓴맛과 신맛이 조화된 다소 옅은 풍의 미디엄로스팅 커피를 선호합니다. 아직 커피 맛에 익숙하지 않기 때문인데, 한국 카페들이 이를 잘 반영하였기 때문에 중국에서 인기가 높다는 것이 현지 시장의 반응입니다.

3.2 고객에 대한 이해

1) 소비 특성

① 연변 소비자들의 외지 쇼핑 증가

연변 거주민들 중 외지에서 물건을 구매하는 소비자들이 증가하고 있습니다.

연변의 한 주민은 인터넷으로 북경의 유명 브랜드 가구점에서 자녀의 DIY 조립용 책장과 간이옷장을 주문했습니다. 비록 운송비로 300위안(약 5만 원)이 청구되었지만, 연변에서 판매하는 가구보다 훨씬 저렴하고 디자인이 좋으며 만족을 표했습니다.

이처럼 가전이나 가구 등 부피가 크고 파손이 염려되는 제품을 외지에서 사들이는 연변 내 소비자가 늘었습니다.

일례로 2014년 하반기 결혼을 앞둔 한 주민은 시가 2만 위안(약 350만 원)에 판매되는 고급침대를 북경의 가구점에서 1만 위안(약 175만 원)에 구입하여, 운송비로 2천 위안(약 35만 원)을 지불하고도 많은 돈을 절약할 수 있었습니다.

북경의 한 전자제품회사 직원은 전자회사에 근무하는 친척, 지인을 둔 연변 소비자들이 회사 내부 판매가로 시가보다 훨씬 저렴한 가격에 TV, 세탁기 등 가전제품을 구입한 후 배송회사에 맡기거나 직접 먼 길을 운전해 돌아가는 경우가 많다고 말했습니다.

이 같은 현상은 연변의 상품 가격이 터무니 없이 높기 때문입니다. 대도시와 비교했을 때, 연변의 크고 작은 상가 및 전문 판매점, 특히 가구판매점의 중, 고급 가구제품 가격은 배송비를 감안하여도 소비자에게 부담이 될 정도의 가격을 보이고 있습니다.

이러한 가격 차이를 감지하고, 대도시의 가구점을 찾는 연변 내 소비자들이 증가한 것입니다.

조립용 가구제품으로 선풍적인 인기를 끌고 있는 북경의 한 브랜드 가구점의 담당직원은 연변자치주의 우편번호와 지역전화번호를 외울 정도로 연변으로 배송되는 물류량이 늘었다고 전했습니다.

② 연길시의 사회소비품판매액 증가

2012년 연변자치주의 중심지인 연길시의 1인당 사회소비품판매액이 32,918위안(약 576만 원)으로 집계되어, 31,500위안(약 551만 원)을 나타낸 상해를 초과한 것으로 나타났습니다.

연길시 재정판공실의 통계에 따르면 2012년 연길시는 사회소비품판매총액이 172억 4,100만 위안(약 3조 175억 원)에 달해 2011년 대비 12.8% 성장한 걸로 나타났습니다.

또한 1인당 사회소비액은 상해를 초과하여 전국의 50개 주요 도시 중에서 8위를 차지했습니다. 동북 지역에서는 대련에 버금가고 심양, 장춘, 하얼빈, 길림 등의 도시를 제친 기록입니다.

1인당 사회소비품판매액은 한 도시의 부유한 정도를 가능하는 가장 중요한 지표 중 하나입니다. 따라서 연길시의 1인당 사회소비품판매액이 전국 범위에서 10위권 안에 들었다는 것은 그만큼 도시의 경제력이 강해졌다는 것을 의미합니다.

이러한 증가세가 형성된 원인에는 연변의 정책적인 요소, 지역적 우세 등을 꼽을 수 있습니다.

연변의 경제는 특수한 지리적 요소로 인해 국내 거시적 경제정책, 동북지역의 경제정황, 인근 나라들의 경제상황, 중국의 국제관계 등 여러 면의 영향을 받습니다.

여기에 서부 대개발 정책을 포함해서 무려 18가지나 되는 소수민족우대정책의 혜택을 누리고 있고, 이외에도 속속 출범하는 정책들이 모두 연변자치주의 내수확대에 영향을 미치는 요인들입니다.

또한 주민들 중 해외에서 외화를 벌어들여오는 노동자의 수가 증가한 것도 1인당 사회소비품판매액 증가에 큰 영향을 주었습니다.

이들은 해외에서 벌어들여온 외화를 고향에서 소비하며 거대한 소비집단이 되기 때문입니다. 통계에 의하면 연변자치주에서 장기간 해외에 나간 노동자 인구는 20만 명 가량이고, 이들이 창출하는 노무수입은 해마다 10억 달러(약 1조 1,300억 원)에 달합니다.

따라서 연변자치주 연길시의 사회소비품판매액의 증가는 중국 개혁개방정책에 의한 사람들의 수입증가와 해외창구를 이용한 이윤창출의 선택범위가 넓어진 결과이며, 지역경제의 지속적인 발전으로 이루어진 결과라 할 수 있습니다.

2) 외식소비 특성

과거 연변 소비자들은 많은 양을 중시하며 식당과 메뉴를 선택하는 외식소비 양상을 보였습니다. 그러나 현재는 건강하게 먹을 수 있는 메뉴를 중심으로 식당과 메뉴를 결정합니다.

이러한 변화의 양상은 2015년 설 선물용 제품으로 건강식품이 가장 큰 인기를 얻은 것에서도 발견할 수 있습니다. 최근 발효 식품으로 주목받고 있는 김치가 특히 높은 매출량을 보였으며, 연변자치주 연길시의 한 김치판매점은 설을 앞두고 평소 판매량의 5, 6배에 달하는 매출을 기록했습니다.

소비자들은 농약과 첨가제가 없는 식재료를 찾고 있으며, 유기농 식품, 토종 달걀, 무공해 달걀, 심해 해산물 등이 건강식품으로 인기를 얻고 있습니다.



3) 외식소비 심층분석

2014 해외 외식·한식산업 소비자 조사(연변 거주 소비자 500명을 대상으로 한 온라인 설문조사 결과)를 기준으로 작성함

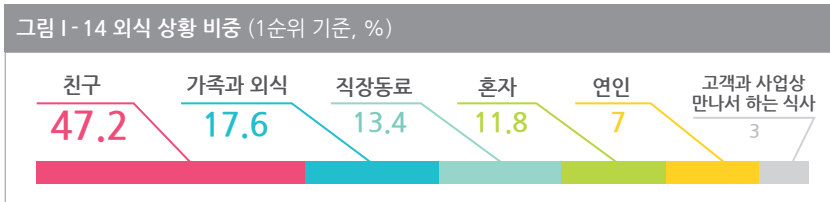
연변 소비자들의 외식 상황(혼자 있을 때, 직장 동료와 함께할 때, 고객과 사업상 만날 때, 가족과 외식을 할 때, 연인과 데이트 할 때, 친구와 함께할 때)별 식당 선택 기준, 외식 상황별 비중, 상황별 외식 지출액 및 적정 가격대는 아래와 같습니다.

① 상황별 식당 선택 기준

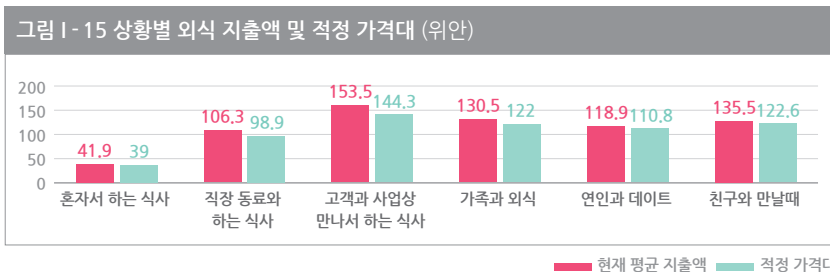
그림 I-13 상황별 식당 선택 기준 Top5

	혼자	직장동료	고객(사업)	가족	연인	친구
1	맛 (55.6%)	맛 (38.2%)	맛 (30.8%)	맛 (38.8%)	맛 (31.2%)	맛 (39.6%)
2	가격 (14.0%)	분위기 (14.4%)	분위기 (19.8%)	가격 (10.8%)	분위기 (19.2%)	가격 (12.6%)
3	영양 (6.0%)	가격 (12.2%)	가격 (10.2%)	영양 (10.0%)	동행인 선호 (9.0%)	분위기 (8.4%)
4	청결/위생 (5.6%)	영양 (6.8%)	영양 (6.8%)	청결/위생 (9.4%)	영양 (8.6%)	영양 (6.0%)
5	분위기 (5.2%)	청결/위생 (5.6%)	청결/위생 (4.6%)	분위기 (9.2%)	가격 (8.2%)	음식의 양 (5.8%)

② 외식하는 상황¹⁾



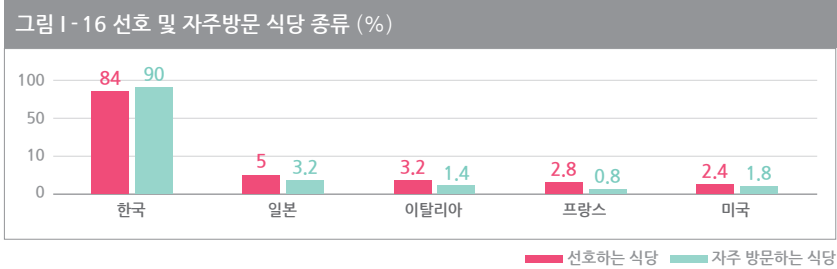
③ 상황별 외식 지출액 및 적정 가격대



[1] 상황별 식당 선택 기준 질문에서 모두 '해당없음' 항목을 선택한 응답자 제외 (N=499)

④ 식당 종류

연변 소비자들이 선호하는 에스닉 및 자주 방문하는 에스닉은 모두 '한국 식당(Korean)'이 가장 높은 비중을 차지하였습니다.



⑤ 식당 형태

선호하는 식당 및 자주 방문하는 식당 중 가장 높은 비율을 차지하는 것은 '일반식당'으로 조사되었습니다.

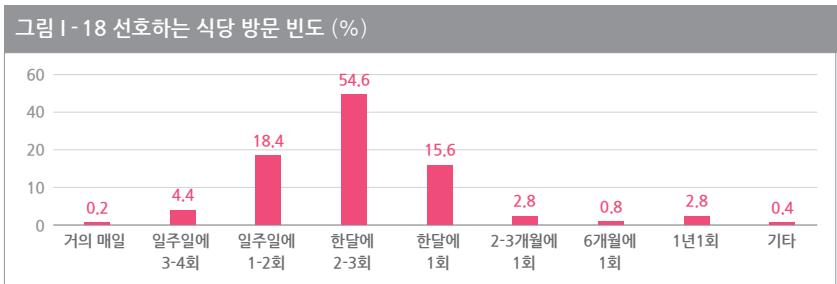
그림 1-17 식당 형태별 '선호하는 식당 형태' 및 '자주 방문하는 식당 형태' (%)

	일반 식당	고급 식당	패스트 푸드점/퀵서비스	테이크아웃/배달전문점	카페 테리아/푸드코트	커피숍/주점	기타
선호 %	54.6	11.6	23.2	1.0	6.2	3.4	-
자주 방문 %	57.4	9.4	21.6	1.2	6.6	3.8	-

* 위 식당유형은 한식재단에서 실시한 '2014 해외 외식 및 한식산업조사'에 따라 분류하였습니다.

⑥ 선호하는 식당 방문 빈도

선호하는 식당 방문 빈도는 '한 달에 2~3회'가 54.6%로 1순위를 차지하였습니다.



3.3 경쟁자에 대한 이해

1) 에스닉별 점유율

① 중국 내 매출액 기준 에스닉별 점유율

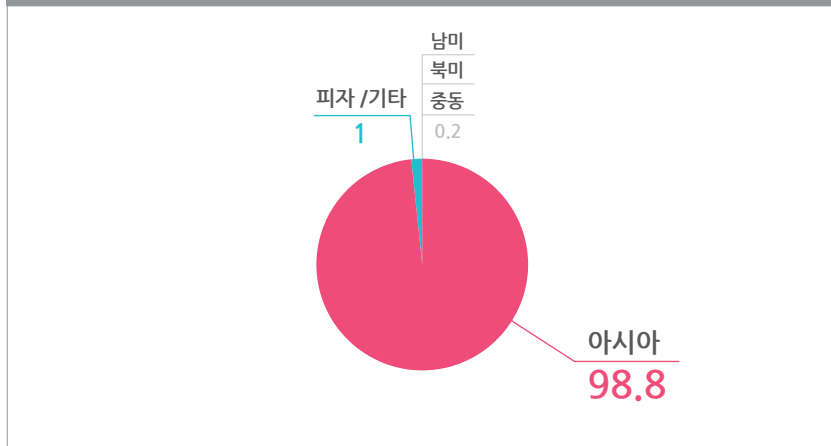
중국 풀서비스 레스토랑의 매출액 기준 에스닉별 점유율을 살펴보면, 아시아 식당(Asian)이 98.8%로 가장 높은 점유율을 차지했고, 피자/기타(Pizza/Others)가 1.0%로 뒤를 이었습니다.

북미 식당(North American), 남미 식당(Latin American), 중동 식당(Middle Eastern)의 합은 약 0.2%로 매우 작은 점유율을 보였습니다.

유럽 식당(European)이 2018년까지 연평균 10.5%의 가장 높은 성장률을 기록할 것으로 전망되며, 아시아 식당(Asian)은 4.0%의 성장률을 기록할 것으로 나타났습니다.

그림 I-19 중국 내 매출액 기준 풀서비스 레스토랑 에스닉별 점유율 (%)

출처: Euromonitor



* 위 에스닉 식당 분류 및 현황은 'Euromonitor'의 조사 카테고리에 의한 분류로 실제 현지에서 운영되는 현황과는 다소 차이가 있을 수 있습니다.

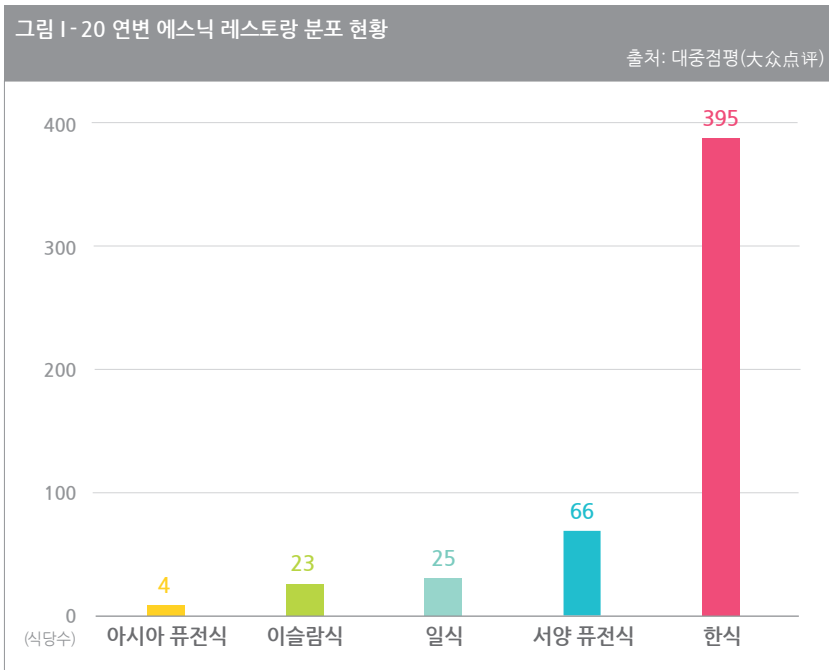
* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

② 연변 에스닉 레스토랑 분포 현황(레스토랑 평가사이트 등록수 기준)

중국의 인기 있는 레스토랑 평가 사이트인 '대중점평(大众点评)'에 따르면 연변 내에서는 한식당이 395개로, 독보적으로 많은 수를 보이고 있습니다.

그 다음으로는 서양 식당이 66개의 수를 보이며, 1순위인 한식당과 현격한 차이를 나타냈습니다.

일식당과 이슬람 식당은 각각 25개, 23개의 비등한 수치를 보이며 뒤를 이었고, 동남아시아 퓨전식당은 4개라는 아주 적은 수를 보였습니다.



* 위 에스닉 식당 분류 및 현황은 대략적인 비교를 위하여 '대중점평(大众点评)'의 자료를 인용한 것으로 실제 현지에서 운영되는 현황과는 다소 차이가 있을 수 있습니다.

2) 주요 에스닉 식당 진출 현황

① 서양식 진출현황

연변 내의 서양식 레스토랑은 주로 중심지인 연길에 위치하고 있으며 피자, 스테이크, 파스타, 샌드위치, 샐러드 등 다양한 메뉴를 판매하고 있습니다.

인기가 많은 식당은 분점을 내기도 했으며, 전문적으로 와인을 판매하거나 1+1 행사를 하는 방법 등으로 소비자들을 끌어모으고 있습니다.

② 일식 진출현황

25개의 일식당 중 20개의 식당이 연길에 있습니다.

초밥, 회, 생선조림 등 해산물 요리 외에도 라면, 닭고기 요리, 야끼니꾸 등 다양한 일본 음식이 판매되고 있습니다. 그 중 초밥을 판매하는 식당의 평가가 좋은 편입니다.



③ 이슬람 음식 진출현황

연길에 집중되어 있는 서양식이나 일식과는 다르게 이슬람 식당들은 주로 돈화시, 도문시, 용정시, 안도현 등에 골고루 위치하고 있습니다.

양고기, 닭고기 음식, 쌀국수 등의 메뉴를 팔고 있으며, 한글간판을 단 식당도 있습니다.



3) 주요 에스닉 식당 소개

① 북한음식 류경식당

주소: 중국 길림성 연길시 신흥가 124호
전화번호: 0433-291-2228

류경식당은 류경호텔 2층에 있는 고급 북한 식당으로, 북한음식을 맛볼 수 있을 뿐만 아니라 북한 종업원들의 공연도 볼 수 있는 식당입니다.

1인당 30달러(약 34,000원)를 내면 12가지 요리가 나오고, 중국인과 한국인이 이용하는 홀이 따로 나뉘어져 있습니다.

종업원들은 한복을 입고 가야금 연주, 기타 연주, 노래, 춤으로 이루어진 다양한 공연을 합니다. 아리랑, 휘파람과 같이 한국에도 잘 알려진 북한 노래를 부르기도 하며, 중국 손님들을 위해서 중국 노래도 불러줍니다.



사진 I-10 류경식당의 상차림



사진 I-11 류경식당의 공연 모습

② 도시피자(城市比萨)

주소: 연길시 인민가 천성구 중심건물 지하 1층

전화번호: 0433-251-7557

연변자치주 내에서 연길시에 2개 지점, 용정시에 1개 지점을 운영하고 있는 피자 전문점입니다.

총 18가지의 피자과 에그타르트, 닭날개 구이, 소시지 등의 사이드 메뉴를 판매하고 있으며 커피, 차, 스무디, 주스, 젤라또 아이스크림 등의 디저트 메뉴도 있습니다.

새해, 명절, 크리스마스 등 특별 시즌을 겨냥한 패키지 상품이나 이벤트를 준비하여 많은 소비자들을 인기를 얻고 있습니다. 또한 친절함 서비스로 호평을 받고 있습니다.

용과, 사과, 바나나, 복숭아, 파인애플 등 다양한 과일을 토핑하여 어린이들과 여성들에게 인기가 많은 과일피자, 소금에 절인 고기와 양배추, 피망 등이 올라가 달콤하고 기름기 없는 전형적인 독일 스타일 피자를 맛볼 수 있는 독일식 고기 피자가 인기 메뉴입니다.



사진 1-12 독일식 고기 피자(좌), 과일피자(우)

③ 제일 회전초밥(一番回转寿司屋)

주소: 연길시 익화광장 A좌 3호

전화: 0433-255-8618

초밥전문점이지만 초밥 외에도 롤, 튀김, 샐러드, 장어구이와 같이 다양한 일본식 식사 메뉴를 판매하고 있습니다.

주류는 일본 전통술인 사케와 와인을 판매하고 있습니다. 식당 내에서 와이파이를 제공하고 있으며, 50위안(약 9천 원) 이상 주문하면 무료 배달서비스도 제공하고 있습니다.



사진 1-13 제일 회전초밥 음식 사진(좌), 판매하는 와인 사진(우)

3.4 외식상권에 대한 이해

1) 주요 상권 특성



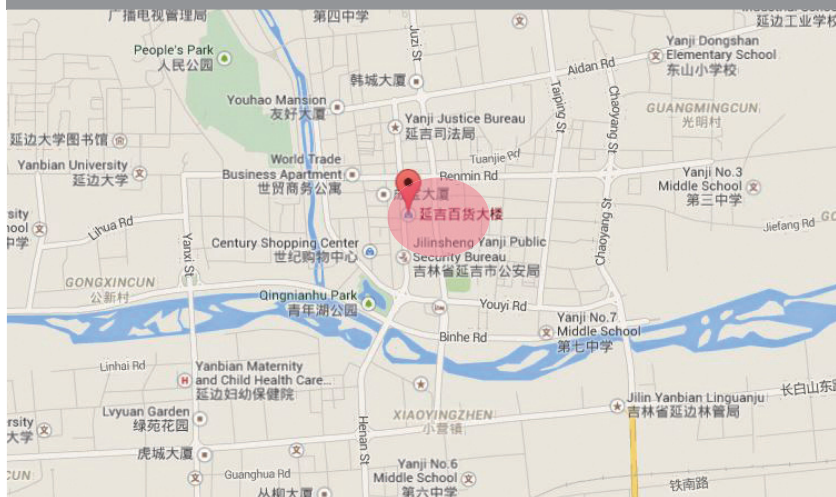
연변자치주의 중심 상권은 연길시에 모여 있으며, 연길시 경제의 90%는 서비스업에 집중되어 있습니다.

본 길라잡이에서는 유동인구, 상업시설의 발달 수준, 유명 외식업체의 진출 정도 등을 기준으로 주요 상권을 연길백화점 주변, 연길인민공원 주변, 서시장, 하남소핑광장 주변으로 지정했습니다.

그 외 상권에는 광명거리 등이 있습니다.



그림 1-22 연길백화점 주변 지도



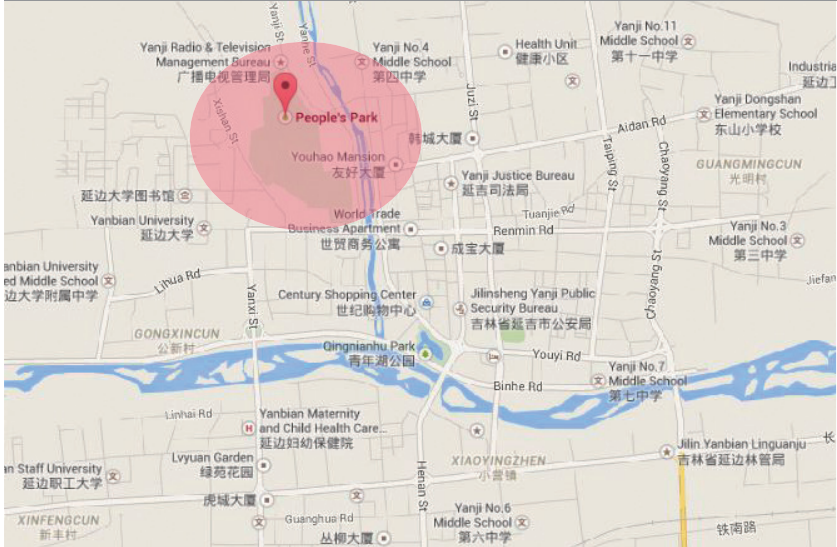
① 연길백화점(延吉百货) 주변

연길백화점은 60년의 발전 역사를 갖고 있는 현대식 복합 백화점입니다. 쇼핑, 레저, 헬스, 유희시설이 모두 포함되어 있습니다. 최근 소비자들을 끌어 모으기 위해 새로운 상가건물 건설에 열을 올리는 한편, 하남국제무역청사를 사들인 후 이곳을 가구성으로 개조하고 영업을 시작했습니다.

연길백화점 뒤에 위치한 ‘중국조선족미식거리’는 연길에서 ‘개고기거리’로 불리며, 이름에 걸맞게 거리의 양쪽에 개고기집들이 즐비합니다.

그 중 영자개고기집과 한성개고기집이 현지인들 사이에 매우 인기 있는 식당입니다. 손님들이 가장 많이 찾는 메뉴는 40위안(약 7천 원)짜리 개고기전골이며, 전골에 들어가는 고기는 개 내장, 개고기, 껌데기고기 중에 선택할 수 있습니다.

그림 I-23 연길인민공원 주변 지도



② 연길인민공원(人民公園) 주변

연길인민공원은 연길시의 서쪽에 위치하고 있습니다. 역사가 오랜 이 공원은 수목과 물, 정자들이 서로 조화를 이루고 있는 도심공원이자 연길시에서 가장 인기 있는 종합 오락장소입니다.

연길인민공원에는 동북호랑이, 꽃사슴, 공작새, 흰고니 등 다양한 동물과 여러 가지 현대오락시설들이 갖추어져 있습니다.

공원의 북쪽에는 사시사철 푸른 소나무들이 우거져 있고 숲 속에 우뚝 솟은 소망루에는 관광객들이 휴식을 취할 수 있는 정자가 세워져 있습니다. 정자에서 아래를 굽어보면 연길시의 모습을 한눈에 볼 수 있기 때문에 관광객들이 즐겨 찾는 곳입니다.



그림 I-24 연길 서시장 주변 지도



③ 서시장(西市场)

한국 서울에 다녀온 관광객 중 동대문, 남대문 시장에 가보지 않은 사람이 없는 것과 마찬가지로 연길을 방문한 사람들은 연길의 서시장을 꼭 들립니다.

연길에서 가장 변화한 곳이 어디인지 물으면 누구나 서시장이라고 말할 정도로 서시장은 연길의 소비 중심지로 자리잡았으며, 최근에는 많은 사람들이 즐겨 찾는 관광명소로 부상하였습니다.

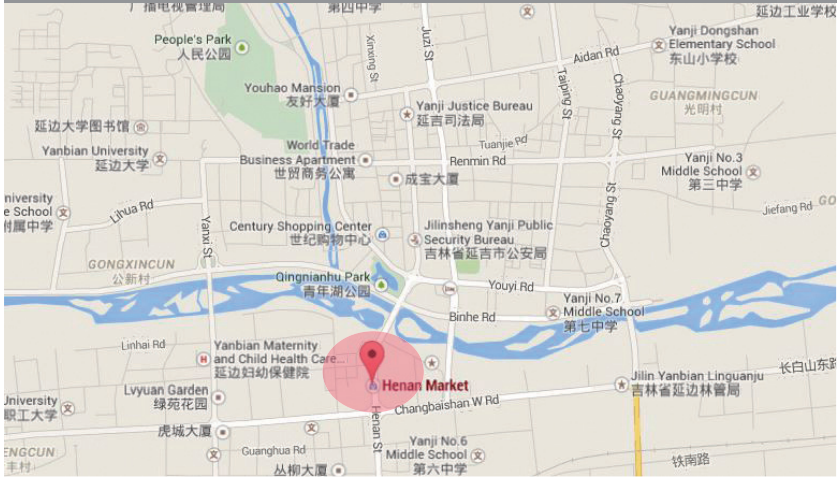
해방로와 삼꽃거리가 교차하는 동남각에 자리잡은 연길 서시장은 좁은 의미로서의 ‘서시장’과 넓은 의미로서의 ‘서시장’으로 나눌 수 있습니다.

전자는 서쪽청사, 중간청사, 동쪽청사 및 남새시장(하우스) 등을 말하는데 총 건축면적이 약 24,000㎡에 달합니다. 넓은 의미에서의 서시장은 세 개의 청사 외에 ‘려도상업무역성’, 연길방공상점, 연변지하상점 등을 포함합니다.

최근 서시장을 찾는 관광객들이나 현지 소비자들에게 있어 ‘서시장’이라는 이름은 단순히 시장을 지칭하는 것이 아니라 주변의 무수한 상가들을 아우르는 거대한 종합시장군체의 의미이며, 연길 하복권의 중심 쇼핑지대로 각인되고 있습니다.

특히 최근 몇 년간 주변에 성보빌딩, 갈마슈퍼, 신 국제무역청사, 황금대도, 신세기쇼핑광장 등이 자리잡으면서 서시장은 명실공히 시장이라는 명칭에서 벗어나 연길의 중심 쇼핑가 기능으로 하게 되었습니다.

그림 1-25 연결 하남쇼핑광장 주변 지도



④ 하남쇼핑광장 주변

하남쇼핑광장 주변에는 연결 하남시장이 위치해 있습니다. 하남시장은 연결의 중심부를 가로지르는 강인 부르하통하를 경계로 하남권에서 가장 큰 농업무역시장이었습니다.

하남시장의 영업면적은 4,200㎡이며, 이 시장에서 일하는 사람들은 1,200여 명, 매대 수는 950여 개에 달합니다. 연간 판매총액이 2억 위안(약 350억 원)으로 연결 동시장과 비슷한 매출액을 기록하고 있습니다.

하남권에 상권이 형성되기 전까지 하남시장은 연결시 제3백화점과 더불어 부르하통하 이남의 중요한 소비중심지였습니다. 연결의 경제가 발전하고 시민들의 소비수준이 향상되면서 하남권에도 새로운 상권이 형성됐고, 하남쇼핑광장을 비롯해 여러 쇼핑 시설들과 외식업체들이 입점했습니다.

현재 하남쇼핑광장 주변에는 연변국제무역청사, 락백가구, 오주상업무역성 등이 자리잡고 있습니다.

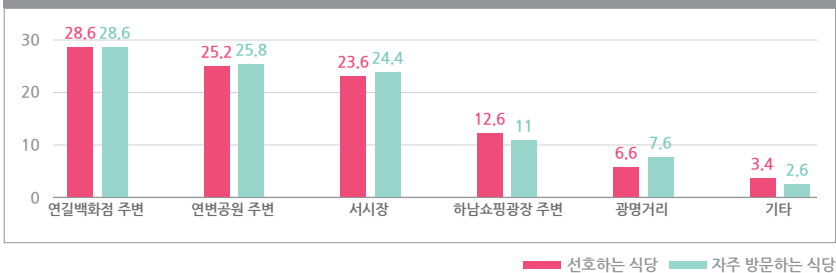
비록 서시장의 상권에는 미치지 못하나 연결의 양대 상권 중 하나로 인지되고 있습니다.

2) 상권별 유동인구 특성

① 식당 위치 상권

연변 소비자들이 선호하는 식당은 ‘연길백화점 주변’(28.6%), ‘연변공원 주변’(25.2%), ‘서시장’(23.6%) 등에 주로 분포하는 것으로 조사되었습니다.

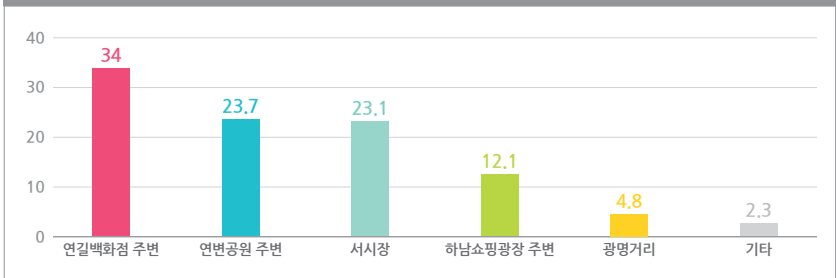
그림 I-26 선호 및 자주방문 식당 위치 상권 (%)



② 한식당 위치 상권

연변 소비자들이 방문한 한식당은 ‘연길백화점 주변’(34.0%)에 가장 많이 분포하는 것으로 나타났습니다.

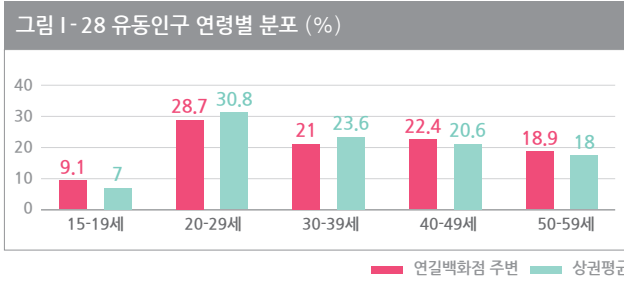
그림 I-27 방문 한식당 위치 상권 (%)



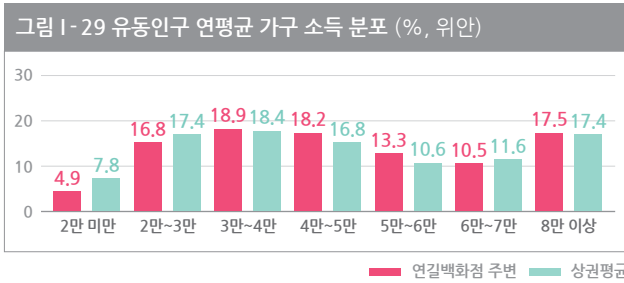
③ 유동인구 특성

연길백화점 주변

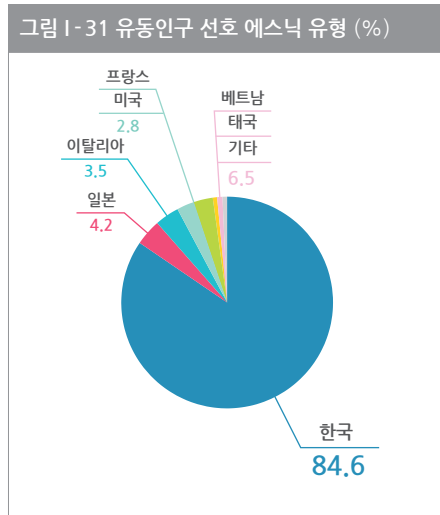
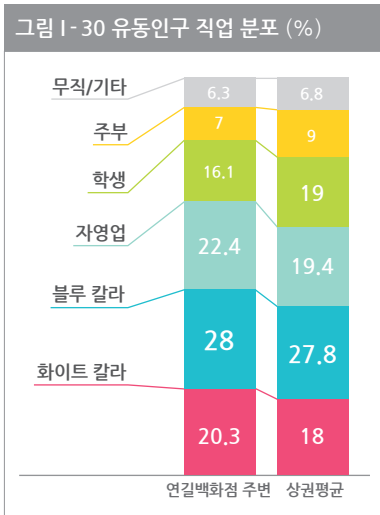
연길백화점 주변 상권의 유동인구 특징 조사 결과 20~29세 연령층, 연평균 가구소득 3만 위안 이상 4만 위안 미만의 소득층, 블루칼라 종사자 비중이 가장 높은 것으로 나타났습니다. 해당 유동인구의 선호 에스닉은 '한식당(Korean)'이 84.6%로 1위를 차지하였습니다.



20~29세 인구 비율이 전체의 28.7%로 가장 높게 나타났으며, 타 상권 대비 30~39세 인구 비율이 낮은 것으로 조사되었습니다.

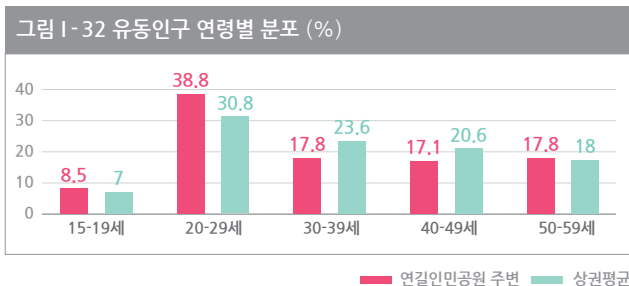


연평균 가구 소득 3만 위안 이상 4만 위안 미만의 소득층 비율이 전체의 18.9%로 가장 높게 나타났습니다.

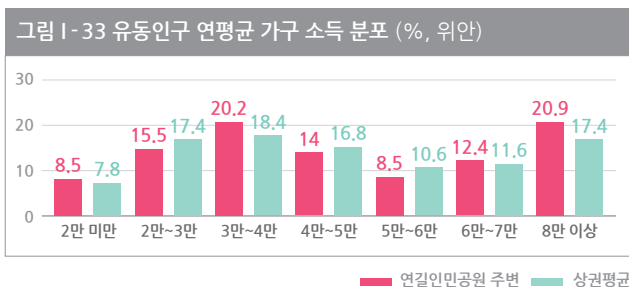


연길인민공원 주변

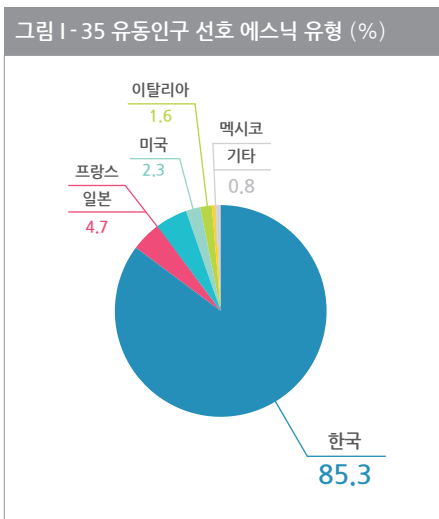
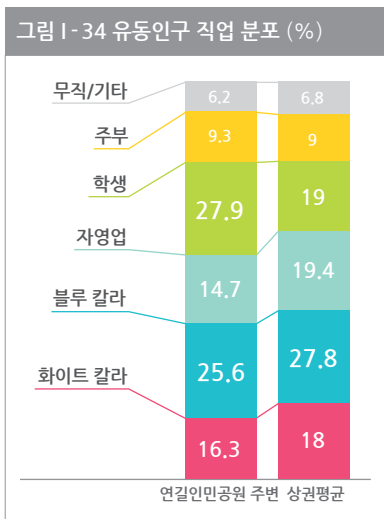
연길인민공원 주변 상권의 유동인구 특징 조사 결과 20~29세 연령층, 연평균 가구 소득 8만 위안 이상의 소득층, 학생 비중이 가장 높은 것으로 나타났습니다. 해당 유동인구의 선호 에스닉은 '한식당(Korean)'이 85.3%로 1위를 차지하였습니다.



20~29세 인구 비율이 전체의 38.8%로 가장 높게 나타났으며, 타 상권 대비 30~39세 인구 비율이 낮은 것으로 조사되었습니다.



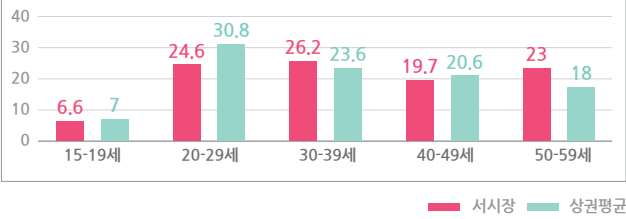
연평균 가구 소득 8만 위안 이상의 소득층 비율이 전체의 20.9%로 가장 높게 나타났습니다.



서시장

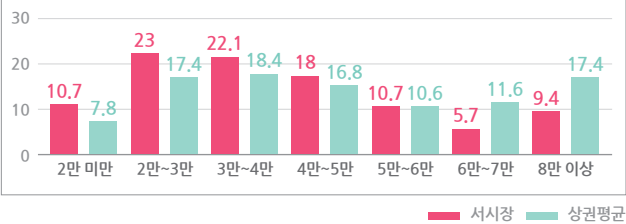
서시장 상권의 유동인구 특징 조사 결과 30~39세 연령층, 연평균 가구 소득 2만 위안 이상 3만 위안 미만의 소득층, 블루칼라 종사자 비중이 가장 높은 것으로 나타났습니다. 해당 유동인구의 선호 에스닉은 '한식당(Korean)'이 77.9%로 1위를 차지하였습니다.

그림 1-36 유동인구 연령별 분포 (%)



30~39세 인구 비율이 전체의 26.2%로 가장 높게 나타났으며, 타 상권 대비 20~29세 인구 비율이 낮은 것으로 조사되었습니다.

그림 1-37 유동인구 연평균 가구 소득 분포 (% 위안)



연평균 가구 소득 2만 위안 이상 3만 위안 미만의 소득층 비율이 전체의 23.0%로 가장 높게 나타났습니다.

그림 1-38 유동인구 직업 분포 (%)

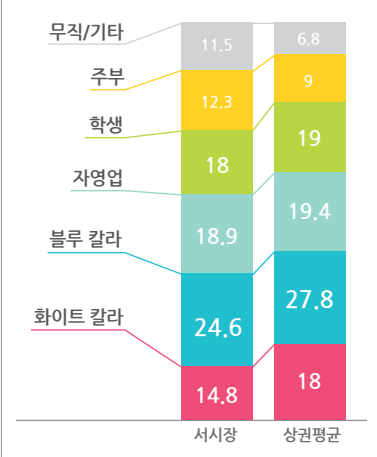
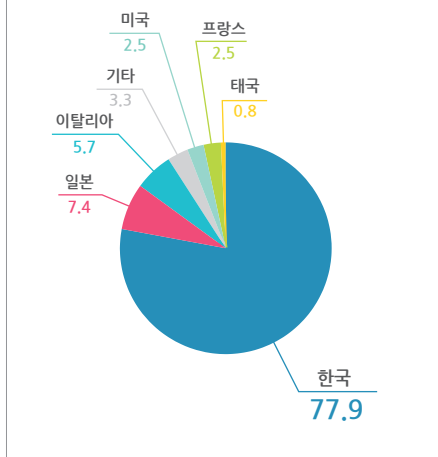


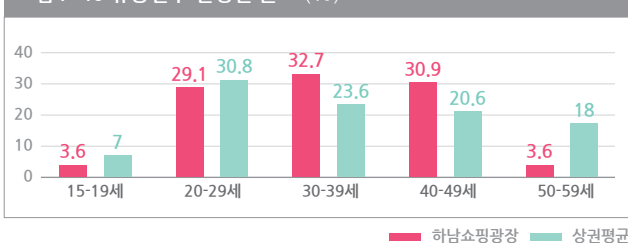
그림 1-39 유동인구 선호 에스닉 유형 (%)



하남쇼핑광장 주변

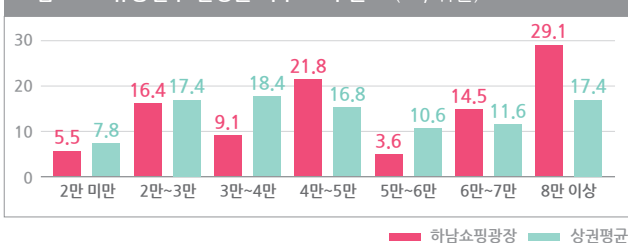
하남쇼핑광장 주변 상권의 유동인구 특징 조사 결과 30~39세 연령층, 연평균 가구 소득 8만 위안 이상의 소득층, 블루칼라 종사자 비중이 가장 높은 것으로 나타났습니다. 해당 유동인구의 선호 에스닉은 '한식당(Korean)'이 87.3%로 1위를 차지하였습니다.

그림 I-40 유동인구 연령별 분포 (%)



30~39세 인구 비율이 전체의 32.7%로 가장 높게 나타났으며, 타 상권 대비 50~59세 인구 비율이 낮은 것으로 조사되었습니다.

그림 I-41 유동인구 연평균 가구 소득 분포 (% , 위안)



연평균 가구 소득 8만 위안 이상의 소득층 비율이 전체의 29.1%로 가장 높게 나타났습니다.

그림 I-42 유동인구 직업 분포 (%)

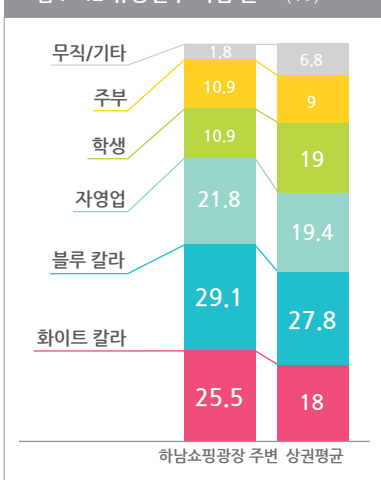
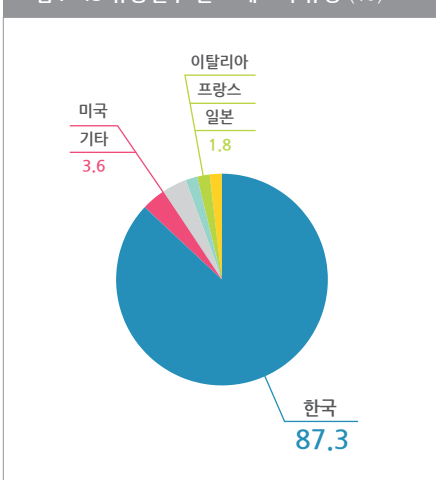


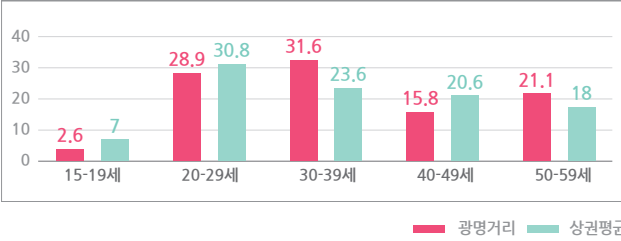
그림 I-43 유동인구 선호 에스닉 유형 (%)



광명거리

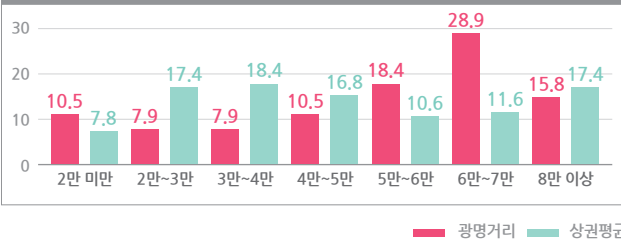
광명거리 상권의 유동인구 특징 조사 결과 30~39세 연령층, 연평균 가구 소득 6만 위안 이상 7만 위안 미만의 소득층, 블루칼라 종사자 비중이 가장 높은 것으로 나타났습니다. 해당 유동인구의 선호 에스닉은 '한식당(Korean)'이 89.5%로 1위를 차지하였습니다.

그림 1-44 유동인구 연령별 분포 (%)



30~39세 인구 비율이 전체의 31.6%로 가장 높게 나타났으며, 타 상권 대비 40~49세 인구 비율이 낮은 것으로 조사되었습니다.

그림 1-45 유동인구 연평균 가구 소득 분포 (% , 위안)



연평균 가구 소득 6만 위안 이상 7만 위안 미만의 소득층 비율이 전체의 28.9%로 가장 높게 나타났습니다.

그림 1-46 유동인구 직업 분포 (%)

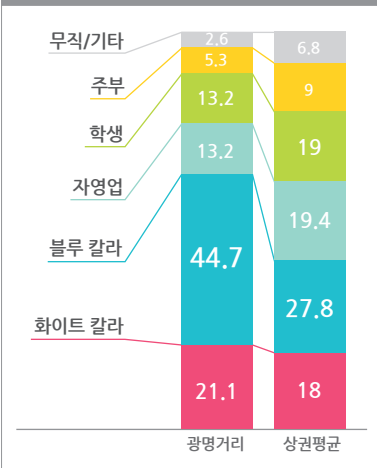
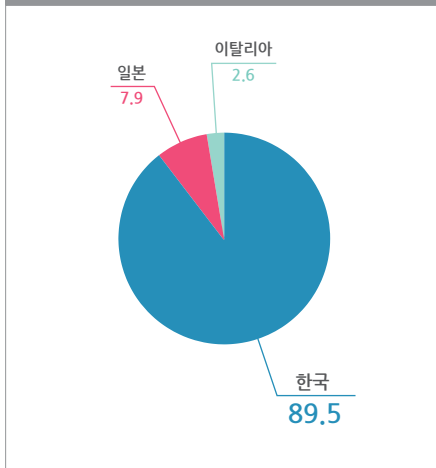


그림 1-47 유동인구 선호 에스닉 유형 (%)



3.5 한식산업에 대한 이해

1) 한인사회 현황

중국에서 조선족이라고 불리는 재중한인의 모태는 19세기 중엽부터 형성되었습니다.

조선족은 항일전쟁뿐만 아니라 해방전쟁에서도 인구비례로 봤을 때 중국의 56개 민족 중 가장 열성적으로 참여하여 신중국을 건설하는 데 큰 공헌을 했습니다.

특히 동북3성 전역에서 해방전쟁에 참가한 조선족의 수는 62,942명으로 집계됩니다.

이러한 전쟁 속에서 3,550명이나 되는 목숨을 잃으며 조선족들은 많은 아픔과 희생을 겪었습니다. 그러한 공로로 한인은 이주민족이면서도 토지개혁, 정권건설, 해방전쟁 등 모든 분야에서 중국 국민으로 자격을 부여받았고, 신중국을 건설하는 핵심민족으로 인정되었습니다.

1949년에 소수민족의 민족대학으로는 처음으로 종합대학인 연변대학을 설립하였고, 1952년 9월 3일에 연변조선족자치주가 성립되었습니다.

그림 I-48 재외동포현황 (2013)		출처: 길림성 공안청, 교육청, 중국정부 2010년 인구 총조사					
	구분	연변시 한국교민 총수	거주자격별				계
			외국국적 한국동포 (시민권자)	한국교민			
				영주권자	체류자		
			일반		유학생		
길림성	남	523,157	517,300	0	4,603	1,254	5,857
	여	528,495	522,900	0	4,466	1,129	5,595
	계	1,051,652	1,040,200	0	9,069	2,383	11,452

2) 한식당 진출 현황

한식재단과 KOTRA의 조사(2012년, 해외 한식당 현황조사)에 의하면 연변에 있는 한식당은 24개로 확인되었지만, 2013년 기준 한식당 협의체로 가입되어 있는 한식당의 수는 96개입니다. 조선족 음식 및 한식의 구분이 모호하여, 정확한 수치를 파악하기에는 어려움이 있습니다.

① 한·중 수교 이후 급증한 한국 식당

연변 조선족의 음식문화는 1992년 한국과 중국의 수교 이전까지는 북한의 영향을 많이 받았고 중국의 음식문화도 혼재되어 발전했습니다.

한국과의 수교 이후 많은 조선족들이 한국을 방문했고, 이들 대다수가 음식점에서 일을 하다 보니 자연스럽게 연변 지역으로 한국음식들이 유입되었습니다.

한국에서 일했던 이들 중 일부는 귀국 후 한국에서 배운 음식을 기반으로 음식점을 창업하여 호황을 누렸습니다. 이는 연변을 비롯한 조선족사회에 한국 음식문화와 음식점이 활발하게 보급되는 결정적인 계기가 되었습니다.

연변자치주만 하더라도 1986년에는 2,662개에 달하는 음식점 대다수가 중국요리 중심의 식당이었고 경영주도 대부분 한족이었습니다.

② 연변 한식당들의 어려움

2012년의 연변 한식업종의 총수입은 약 10억 5천만 위안(약 1,900억 원)이었지만 2013년에는 매출이 크게 줄었습니다.

한식업종의 매출이 크게 줄어든 것은 정부의 공공 이용 식사접대 금지 정책과 인건비 및 식자재 원가 폭등 때문인 것으로 분석됩니다. 한식당만의 어려움이 아니라, 중국 외식업 전체가 어려움을 맞이한 것입니다.

이러한 어려움을 극복하기 위해 많은 한국 식당들은 10명씩 앉는 손님접대용 둥근 음식상을 없애고 소규모의 인원이 식사할 수 있는 사각형 모양의 음식상을 마련하는 등 인테리어 조정을 하고 있습니다.

한식당들이 갖고 있는 또 하나의 큰 고민은 인력난입니다. 현재 연변의 한식당에서는 조선족 종업원을 구하기가 매우 어려워, 한족을 대체 인력으로 사용하고 있습니다.

한족들은 한식을 잘 모르기 때문에 메뉴를 소개할 줄도 모르고 혹여 소개한다고 해도 영동하게 소개해 경영주들이 불편함을 겪고 있습니다.

3) 심층분석

2014 해외 외식·한식산업 소비자 조사(연변 거주 소비자 500명을 대상으로 한 온라인 설문조사) 결과를 기준으로 작성함

① 한식 인지 및 경험

연변 외식소비자 중 한식을 알고 있는 사람들은 99.8%이며, 이 중 한식 취식경험이 있는 사람은 98.6%로 조사되었습니다.[1]

한식을 알고 있는 사람들을 대상으로 알고 있는 한식 메뉴, 앞으로 취식하고 싶은 한식 메뉴, 자주 먹거나 선호하는 한식 메뉴, 먹는 방법을 몰라 불편함을 겪었던 한식 메뉴에 대한 조사 결과는 아래와 같습니다.

그림 1-49 한식 인지 및 경험 조사 결과		
알고있는 메뉴[2]	취식 경험이 있는 메뉴[3]	앞으로 취식하고 싶은 메뉴[4]
비빔밥 (90.2%)	비빔밥 (83.5%)	갈비탕 (34.6%)
불고기 (87.4%)	불고기 (80.3%)	떡볶이 (34.0%)
냉면 (83.2%)	냉면 (78.5%)	갈비 (30.5%)
떡볶이 (74.9%)	떡볶이 (62.6%)	전 (29.4%)
갈비 (68.1%)	김치(찌개) 55.1%	삼겹살 (27.9%)
김치(찌개) (67.9%)	갈비 (53.3%)	냉면 (27.0%)
삼겹살 (61.1%)	삼겹살 (50.4%)	불고기 (26.5%)
갈비탕 (57.5%)	갈비탕 (47.0%)	삼계탕 (26.5%)
삼계탕 (56.1%)	삼계탕 (43.9%)	비빔밥 (26.2%)
전 (46.1%)	전 (35.6%)	김치(찌개) (22.1%)
기타 (13.4%)	기타 (7.1%)	기타 (7.6%)

자주 취식하는 메뉴[5]	가장 선호하는 메뉴[6]	먹는 방법을 몰라 불편함을 겪었던 메뉴[7]
비빔밥 (64.4%)	불고기 (37.0%)	삼계탕 (16.1%)
불고기 (58.9%)	비빔밥 (22.2%)	전 (15.2%)
냉면 (40.7%)	냉면 (15.9%)	삼겹살 (7.5%)
김치(찌개) (16.3%)	삼계탕 (5.5%)	갈비 (6.1%)
갈비 (14.2%)	김치(찌개) (3.5%)	갈비탕 (6.1%)
떡볶이 (13.0%)	삼겹살 (3.5%)	김치(찌개) (5.3%)
삼겹살 (9.3%)	떡볶이 (3.3%)	불고기 (4.7%)
삼계탕 (8.9%)	갈비 (2.4%)	냉면 (3.3%)
갈비탕 (4.5%)	갈비탕 (1.6%)	비빔밥 (2.4%)
전 (0.8%)	전 (0.2%)	떡볶이 (2.4%)
기타 (3.0%)	기타 (2.6%)	기타 (2.6%)

* 설문 응답 시에 김치와 김치찌개를 혼동하여 답을 했을 가능성 존재하므로 해석 유의바랍니다.

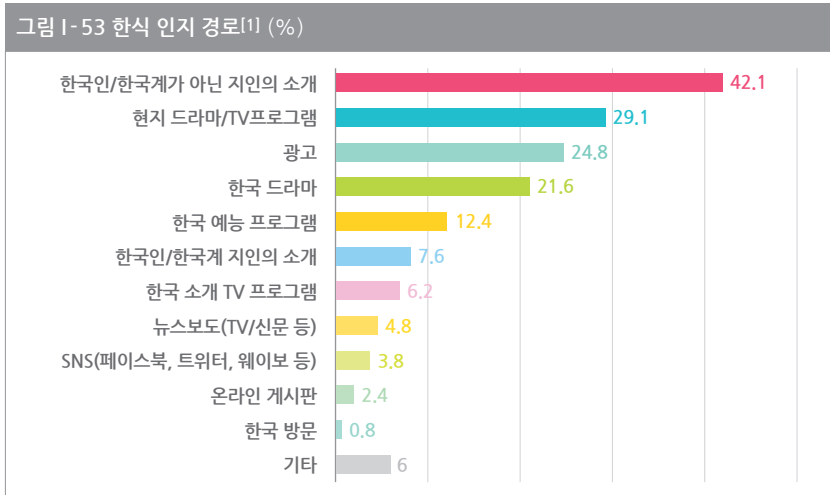
[1] 외식 한식 메뉴를 하나 이상 아는 사람들 ‘한식 인지자’로 정의함

[2], [4] BASE: 한식 인지자(N=499), 복수응답

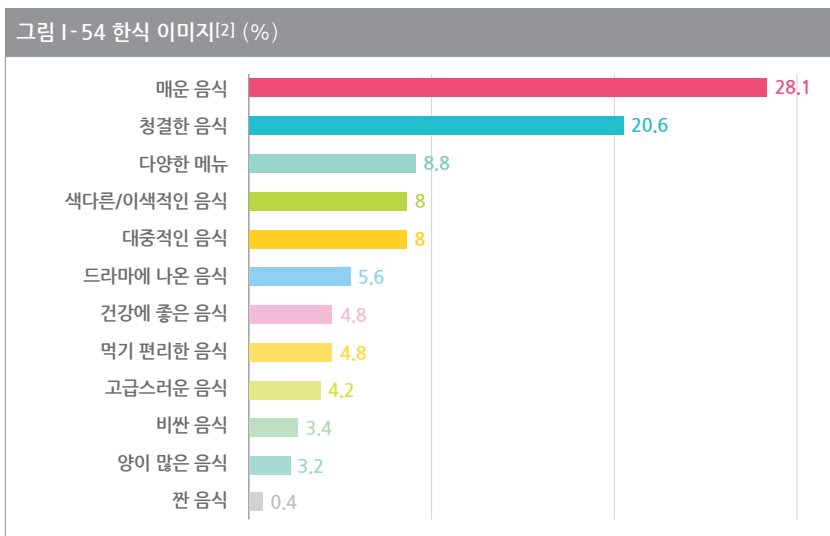
[3], [5], [6] BASE: 한식 인지자 및 한식 취식 유경험자 중 주요 한식 10가지 메뉴(김치(찌개)~삼겹살) 알고 있는 응답자(N=492), 복수응답

[7] BASE: 한식 인지자 중 한식 취식 유경험자(N=492), 복수응답

연변 소비자들이 한식을 알게 된 주요 경로는 '한국인/한국계가 아닌 지인의 소개'가 42.1%로 가장 높은 비중을 차지하였습니다.



한식 이미지에 대해 '매운 음식'(28.1%)이라는 응답이 가장 많았고, 이어 '청결한 음식'(20.6%), '다양한 메뉴'(8.8%), '색다른/이색적인 음식'(8.0%) 등의 순으로 조사되었습니다.

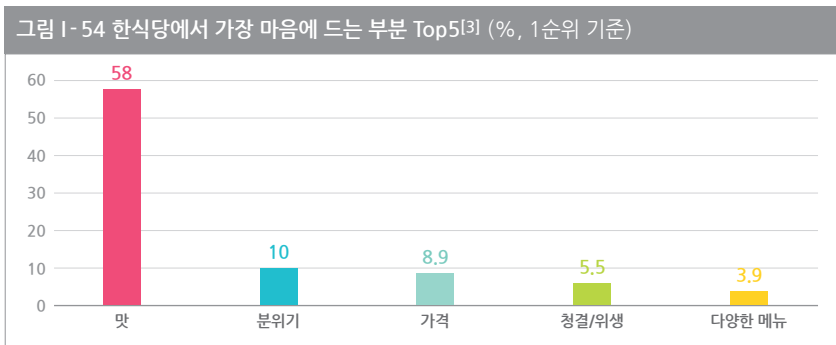
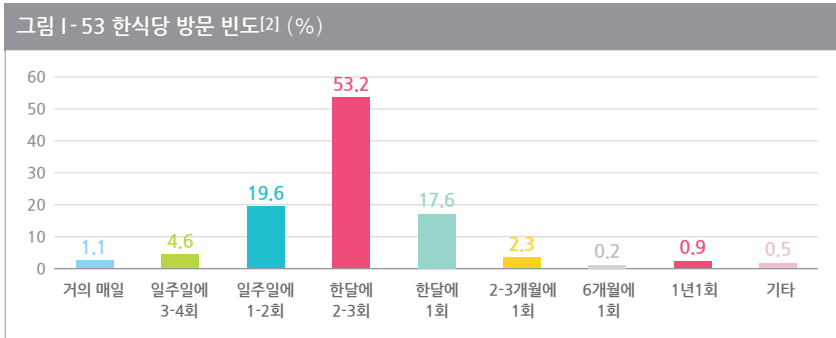
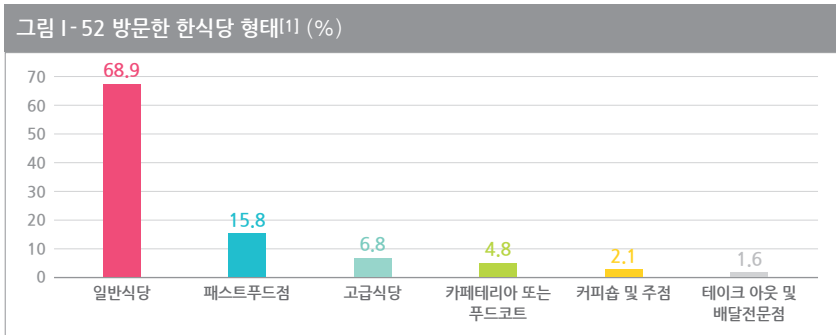


[1],[2] BASE: 한식 인지자(N=499), 복수응답

② 한식당 이용 실태

한식을 알고 있고, 한식당에 방문한 경험이 있는 연변 소비자들을 대상으로 방문한 한식당의 형태를 조사한 결과, ‘일반식당’ 형태가 68.9%로 가장 높은 비중을 차지하였습니다.

한식당 방문 빈도는 ‘한 달에 2~3회’가 53.2%로 가장 높은 비중을 나타내었으며, 한식당에서 가장 마음에 드는 부분은 ‘맛’이 58.0%로 1위를 차지하였습니다.



[1],[2],[3] BASE: 한식 인지도 및 한식당 방문 유경험자(N=438)

한식당 1회 방문 시 평균 지출액은 64.2위안(약 11,475원)으로 조사되었으며, 81.7%의 소비자가 한식당에서의 지출액이 '적당한 수준'이라고 응답하였습니다.

그림 I-55 한식당 방문 시 지출액^[1] (%)

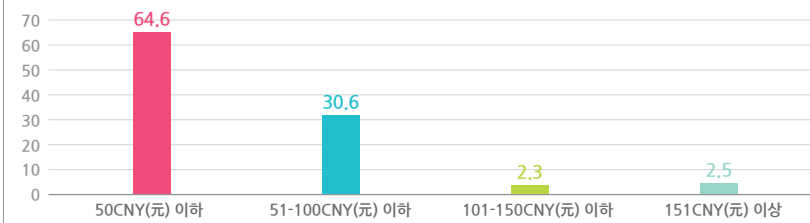
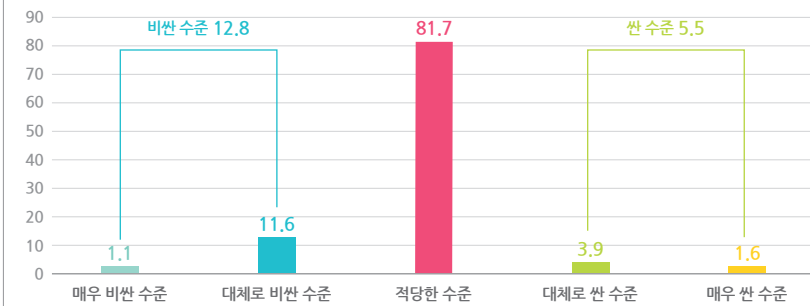
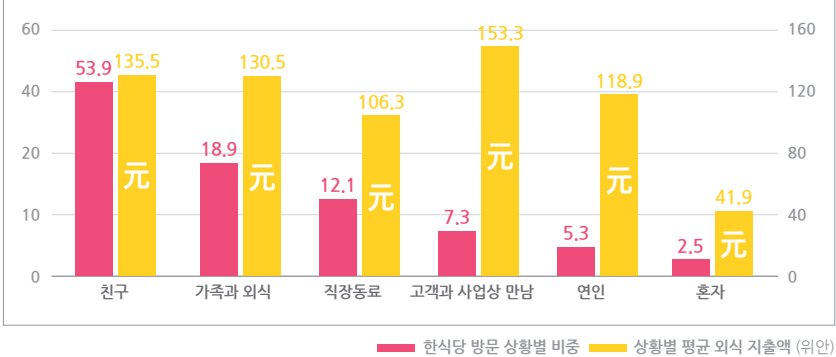


그림 I-56 한식당 방문 시 지출액의 적정성^[2] (%)



한식당 방문 시 '친구와 만날 때'가 53.9%로 높은 반면, '혼자서 하는 식사'(2.5%)의 경우는 상대적으로 낮은 수준으로 나타났습니다.

그림 I-57 한식당 방문 상황별 비중^[3] (%)



[1],[2],[3] BASE: 한식 인지도 및 한식당 방문 유형험자(N=438)

방문한 한식당에 대하여 만족하는 이유로는, ‘음식 맛이 다양하고 질리지 않음’(69.0%), ‘서비스가 우수하고 적극적임’(12.8%) 등이 주로 제시되었습니다.

그림 I-58 한식당 만족 이유^[1]

이유	%	이유	%
음식 맛이 다양하고 질리지 않음	69.0	주변 사람들과 시간을 보내기 좋은 장소임	1.2
서비스가 우수하고 적극적임	12.8	개인적으로 해당 국가 음식을 좋아함	1.2
식당이 깔끔하고 쾌적함	10.7	음식이 건강적이고 영양가 높음	0.8
주변 환경이 깨끗하고 경관이 좋음	5.8	고객서비스 향상을 위해 늘 변화하고 노력함	0.8
가격이 합리적이고 적절함	5.0	음식 데코레이션 및 플레이팅이 예쁨	0.8
식당이 전문적이고 신뢰감 있음	5.0	음식의 양이 적절함	0.4
교통이 편한 곳에 식당이 위치함	4.5	음식 품질이 전반적으로 좋음	0.4
가족/지인들이 좋아하는 음식임	3.3	음식에 대해 전반적으로 만족함	0.4
분위기가 편안하고 아늑함	2.9	매운 맛의 음식을 선호함	0.4
직원이 친절함	2.1	가격 할인 등 이벤트가 많고, 광고를 많이 함	0.4
메뉴가 다양하고 차별성 있음	1.7	식당에 대해 전반적으로 만족함	0.4
지역적이고 민속적인 특색을 보여줌	1.2	없음/모름/무응답	41
지역 내 유명한 맛집임	1.2		

방문한 한식당에 대하여 불만족하는 이유로는, ‘음식 가격이 적절하지 않음’(20.0%), ‘서비스가 불만족스러움’(20.0%) 등이 제시되었습니다.

그림 I-59 한식당 불만족 이유^[2]

이유	%
음식 가격이 적절하지 않음	20.0
서비스가 불만족스러움	20.0
없음/모름/무응답	60.0

[1] BASE: 한식당 만족하는 응답자(N=242) * 오픈 문항의 특성상 응답 수치의 합이 100%를 넘을 수 있음

[2] BASE: 한식당 만족하지 않는 응답자(N=5)

한식당을 재방문하는 이유에 대해, '색다른/이색적인 음식이 있었다'(28.1%)가 1순위로 조사되었으며, 재방문하지 않는 이유에 대해서는 '종업원이 불친절했다'(28.6%)가 1순위로 나타났습니다.

그림 I-60 한식당 재방문/재방문하지 않는 이유 (Top5)	
순위	한식당 재방문하는 이유 ^[1]
1	색다른/이색적인 음식이 있었다 (28.1%)
2	음식이 내 입맛에 잘 맞았다 (22.9%)
3	메뉴가 다양했다 (16.3%)
4	가격이 비싸지 않았다 (6.9%)
5	요리의 양이 충분했다 (5.2%)
순위	한식당 재방문하지 않는 이유 ^[2]
1	종업원이 불친절했다 (28.6%)
2	서비스가 느렸다 (14.3%)
	종업원과의 의사소통이 어려웠다 (14.3%)
	실내디자인이 고급스럽지 않았다 (14.3%)
	가격이 비쌌다 (14.3%)

한식당을 방문하지 않은 소비자들을 대상으로 해당 이유를 조사한 결과, '주변 사람들이 추천하지 않아서'(26.2%), '입맛에 맞지 않아서'(16.4%) 등이 주된 이유로 나타났습니다.

그림 I-61 한식당 방문하지 않는 이유 (Top5)	
순위	한식당 방문하지 않는 이유 ^[3]
1	주변 사람들이 추천하지 않아서 (26.2%)
2	입맛에 맞지 않아서 (16.4%)
3	주변에 한식당이 없어서 (14.8%)
	한식을 먹어본 적이 없어서 (14.8%)
5	가격이 비싸서 (6.2%)

[1] BASE: 한식 인지도 및 한식당 방문 유경험자 중 한식당 재방문 의향 있는 응답자(N=288)

[2] BASE: 한식 인지도 및 한식당 방문 유경험자 중 한식당 재방문 의향 없는 응답자(N=7)

[3] BASE: 한식당 방문 무경험자(N=61)

[참고] 연변자치주 연길시 아리랑 미식거리

연길 아리랑 미식거리에 연변 내 유명 외식업체들이 입주하고 있습니다.

연길 아리랑 미식거리는 연길시를 두만강 지역 살기 좋은 관광개방 중점도시로 육성하고, 관광대상지로서 개발하기 위해 조성되었습니다. 그저 음식점들이 몰려 있는 관광지보다는 조선족의 전통민속문화와 음식문화를 계승한다는 의미를 강조하고 있습니다.

연변자치주 인민정부와 연길시 인민정부가 공동으로 기획, 건설한 아리랑 미식거리의 총 길이는 280m이며 총 62개 상업점포들(2012년 기준)로 이루어져 있습니다.

“진달래랭면”, “한성개고기”, “풍무튀김”, “백년돌술밥”, “로복경오리구이” 등 유명 음식점체를 포함하여 18개 상업점포들이 입주했습니다.

한편 아리랑 미식거리 입주 점포들에 한해 연길시 정부는 세금 우대조치를 적용하거나 행정수금을 면제하며 경영성수금을 최저표준에 따라 징수하는 등 편의를 제공하고 있습니다.

이외에도 개발기업들에게 3년간 임대료를 면제하고 3년 후 현행 부동산 가격으로 점포를 살 수 있는 등의 우대정책도 제공하여 상업점포들의 발전을 돕기로 했습니다.

연길시 관광국 해당 책임자는 아리랑 미식거리를 민속음식과 오락, 쇼핑, 레저가 일체화된 특색관광거리로 건설할 계획이라 말하며, 앞으로 더욱 많은 국내외 관광객들과 시민들이 이곳을 찾을 것으로 내다봤습니다.



사진 I-14 아리랑 미식거리

II. 연변(Yanbian) 한식당 설립 가이드

1. 한식당 설립 실무 정보

1.1 사업자 등록 절차

- 1) 개인 사업자 73
- 2) 법인 사업자 73

1.2 설립 주요 실무 정보

- 1) 인허가 요건 및 관련 법규 80
- 2) 임대차 계약 절차 및 관행 82
- 3) 영업시설의 공통기준 85
- 4) 노동법, 고용법 관련 유의사항 99
- 5) 세무 관련 정보 105
- 6) 수입/통관 관련 정보 109

1.3 기타정보

- 1) 거주허가 비자 123
- 2) 금융 서비스 128
- 3) 지원기관 및 분야별 전문업체 정보 131

[참고] 외식창업에 대한 이해

1. 사업의 타당성 여부를 확인해야 합니다.

음식점의 고정비는 수익창출을 위해 최대 매출액의 9~15%를 넘지 않아야 합니다.

고정비는 임차료, 이자비용, 보험료, 감가상각비를 포함합니다.

음식점의 매출액과 영업이익은 좌석 수, 좌석 회전시간, 영업시간, 예상되는 객단가, 재료비, 노무비, 기타 원가 및 비용 등과 같은 요소를 통해서 예측 가능합니다.

2. 운영자금을 충분히 확보해야 합니다.

음식점을 신규로 오픈하는 경영자는 오픈 마케팅, 직원 인건비, 원재료 구매 비용 그리고 오픈 후 6개월(인큐베이션 기간) 동안 발생할 수 있는 손실을 충당할 수 있는 운영자금을 충분히 가지고 있어야만 합니다.

3. 오픈 방법을 결정해야 합니다.

음식점을 개점하는 방법 중에는 성대한 개점식 없이 조용한 오픈을 하는 ‘소프트 오픈’이 있습니다.

‘소프트 오픈’ 기간에는 방문하는 손님들의 이름을 기억하고 내부의 정보를 충분히 알려 준 후 그들의 의견을 청취합니다. 또한 무형의 서비스를 유형의 것으로 만들 수 있는 일종의 기념품을 고객들에게 제공합니다.

이러한 방식의 오픈은 잠재 고객들이 개점하는 식당을 어떻게 생각하는지 알 수 있는 기회가 됩니다.

반면 ‘그랜드 오픈’을 광고하는 것은 검증된 개념을 활성화시키는 방법 중 하나입니다.

새로운 콘셉트로 그랜드 오픈을 하는 것은 효과적인 촉진수단이지만 때로는 인위적으로 고객의 수를 부풀리는 것에 불과할 수 있습니다.

4. 음식점의 존재이유(경쟁적 이점)를 확인해야 합니다.

새로운 음식점의 콘셉트는 경쟁업소와 비교할 때 차별성과 우위성이 있어야 합니다.

시장 안에 너무 많은 음식점이 있어서 수익을 내는 것이 어려운 상황에서는 할인 경쟁이 불가피할 것이고, 그로 인하여 수익성이 악화되어 거의 이익을 내지 못하는 상황이 발생할 수도 있습니다.

따라서 음식점 예비창업자들은 성공적인 음식점들이 어떤 상황에서 운영되고 있는지를 알기 위하여 사전 조사를 수행해야 합니다.

5. 품질과 양을 관리해야 합니다.

대부분의 좋은 음식점은 좋은 맛을 내는 음식을 만들 줄 아는 주방 사람을 필요로 합니다. 이 사람은 음식을 따뜻하고 빠르게 제공하면서도 수익성도 맞추는 방법을 알고 있는 사람입니다.

이 사람이 반드시 주방장일 필요는 없으며 단지 천부적인 직감이나 재능을 가지고 있어서 양이나 질에 있어 모두 높은 수준을 유지하는 방법을 아는 사람이어야 합니다. 새로운 음식점 창업자는 음식점에서 요리를 하는 것이 집에서 요리 하는 것과 상이하다는 사실을 알아야만 합니다.

6. 청결해야 합니다.

외식산업에서 청결보다 더 중요한 것은 없습니다.

음식점 비즈니스에서는 무엇보다도 청결이 우선되어야 합니다. 청결을 독려하는 방법은 고객들이 주방을 직접 볼 수 있도록 하는 것입니다. 이러한 방법은 청결의 원칙을 강화하는 데 큰 도움이 됩니다.

7. 변화하는 고객의 욕구를 파악해야 합니다.

외식 비즈니스는 주먹구구식 경영으로 성공할 수 없습니다.

음식점도 기업처럼 경영해야 합니다. 경영자는 위험을 감수해야만 하고, 고객의 의견에 따라서 변화를 추구해야만 합니다.

이를 위해서는 고객의 요구를 관찰하고, 귀를 기울이며 욕구를 파악하기 위해 매장 계산대에서 많은 시간을 보내야 합니다.

음식점 경영자는 다음과 같은 질문을 자기 자신에게 끊임없이 되물어야 합니다. “나의 고객에게 얼마나 제공할 수 있으며 그러면서도 여전히 투자대비 적절한 수익을 창출할 수 있는가?”

8. 원가(손실)를 통제할 수 있어야 합니다.

원가(손실)를 통제하기 위해서는 재료비와 인건비(노무비)를 계획해야 합니다.

따라서 음식점 경영자는 메뉴와 주방을 능숙하게 관리해야만 합니다. 그래야 음식(상품)이 최소의 주방인력으로 완성될 수 있습니다. 주방은 표준 레시피(조리법)로 운영되어야 표준원가가 적용될 수 있습니다.

다음과 같은 예방책으로 손실을 줄일 수 있습니다.

- 원재료 손실이 발생하지 않도록 모든 박스는 배달 직후 오픈하여 수량과 중량 확인
- 값비싼 재료는 매일 재고 체크, 저렴한 품목은 매월 재고조사 실시

출처: 「외식창업론」, 2011, 김영갑 외, 교문사

1. 한식당 설립 실무 정보

1.1 사업자 등록 절차

1) 개인 사업자

중국 도농개인사업자관리감독조례 실시세칙 제 2조에 의거, 개인사업자 신청인은 반드시 중국 호적 증명을 제출할 수 있어야 합니다.

따라서 외국인은 개인사업자등록을 할 수 없으며 외국인 또는 외국기업은 반드시 법인(독자, 합자, 합자법인)을 설립해야 합니다.

합자 또는 합작법인을 설립할 경우 중국파트너는 반드시 법인사업자여야 합니다.

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

2) 법인 사업자

① 투자준비

중국 투자 목적을 명확하게 정하고, 가장 유리한 투자 방식, 투자선, 대리인, 투자지역을 선정합니다.

일반적으로 선정과정에서 계획적인 의사결정보다는 친분 관계에 의해 결정하는 경우가 적지 않는데, 일정한 기준을 정하고 대상을 평가하여 확인 후 결정하는 것이 중요합니다.

② 의향서(意向書)

투자의향서는 중국 투자에 있어 문서화되는 최초의 서류로서, 중국에서는 반드시 작성해야 하는 기본 문서입니다.

중국 측 투자선은 의향서를 통해 투자자의 투자 의사를 확인하고 투자 내용의 대강을 파악합니다. 또한 의향서는 중국의 투자인가기관으로부터 투자사업 추진을 위한 구체적 조치에 착수하는 것을 허가받는 예비 허가신청의 근거 서류가 됩니다.

의향서는 정형화된 표준양식이 있는 것은 아니며, 그 내용 또한 제한이 없습니다.

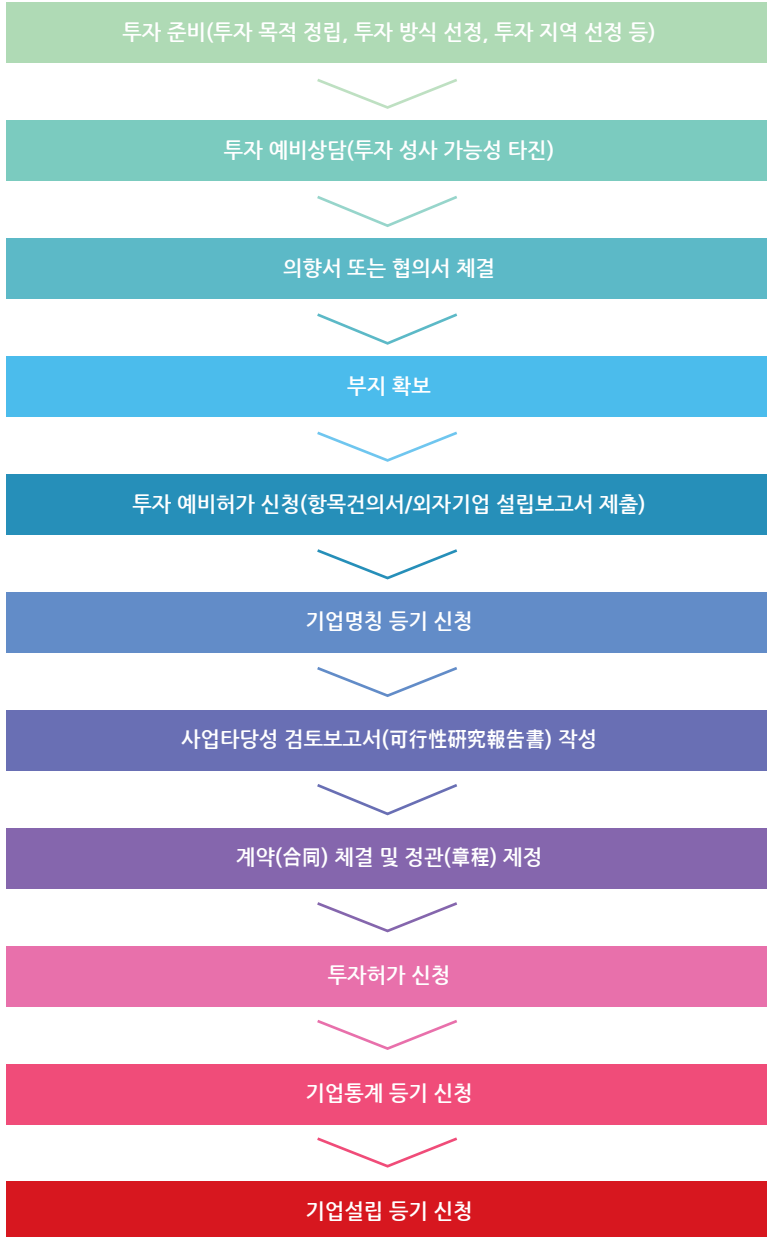


그림 II-1 연변의 법인 설립 절차

③ 사전 검토보고서 작성

투자의향서를 작성한 이후에는 투자 예비허가 단계로 들어가게 됩니다.

중국에서 투자 예비허가는 항목입항(項目立項)이라고 하는데, 투자의향서 작성 후 중국 측 합자·합작선이 투자 프로젝트 건의서(또는 투자제안서, 중국어로는 항목건의서)를 작성합니다.

투자 프로젝트 건의서는 중국 측 합자·합작선 해당기업의 행정감독 주무부서에서 1차 심사를 거치고, 해당 주무부서가 승인하는 경우 외국인 투자허가 위임 범위에 따라 중앙정부 혹은 관할 지방정부의 투자 허가기관에 예비허가를 신청합니다.

④ 사업타당성 검토보고서(可行性研究報告書)

사업타당성 검토보고서는 중국 투자사업의 정식 허가를 위해 투자 허가 기관에 제출해야 합니다.

중국 투자허가 기관은 이 보고서를 근거로 투자사업의 투자효과를 판단하게 되므로 세심하게 작성해야 하는 중요한 서류입니다.

중국 투가허가 기관이 심사하는 주요 세 부분은 시장 조사, 기술 분석, 경영 관리 및 연구로 알려져 있습니다.

또한 투자사업의 이윤 미흡, 낮은 외환 가득액 창출 효과, 높은 차입금 사용 비율, 원자재 및 에너지 다량 사용, 과도한 공해 배출 등의 문제가 있으면 투자를 허가하지 않을 수 있으므로 주의해야 합니다.

한편 사업타당성 검토보고서는 한국 투자자가 한국에서 중국 투자 시에 제출해야 하는 사업계획서의 작성 근거도 되므로, 작성 시 필히 한국의 사업계획서상 항목들을 포함시켜야 합니다.

특히 보고서가 중국 측 합자·합작선이나 대리인에 의해 작성되더라도 그 내용은 반드시 사전에 충분히 협의·검토 과정을 거쳐야 합니다.

⑤ 계약 체결

앞 단계의 절차를 거쳐서 계약서와 회사 정관을 작성해, 다른 서류들과 함께 투자허가 신청 시 제출하게 됩니다.

실질적으로 외자기업이 중국에서 작성하는 서류 중 법적인 구속력을 갖는 서류는 계약서와 정관입니다.

중국에서는 계약을 ‘합동(合同)’이라 부르고, 계약서를 ‘합동서(合同書)’라고 합니다. 하지만 일반적으로는 합동과 합동서를 구분하지 않아 ‘합동’이라고 하면 계약과 그에 따른 계약서까지 함께 가리킵니다.

계약은 서명 당사자들에게 구속력을 발휘하는 법률 행위로서, 합자나 합작투자 쌍방이 합자 혹은 합작기업을 설립·경영하는 데에 따르는 권리와 의무의 구체적인 내용을 투자자 쌍방이 합의, 결정하여 그에 대해 서명하는 것입니다.

따라서 중국과 한국 금융기관의 허가(신고 수리)와 감독, 그리고 현지 설립 기업의 경영관리자와 투자자 쌍방 간의 분쟁 해결에 이르기까지 중국 투자의 모든 것을 규정하는 중요한 문서로서 신중을 기해 작성해야 합니다.

계약을 체결할 때 한국어와 중국어로 동일한 내용을 각각 2부씩 작성하여 투자자 쌍방이 확인 후 서명하며, 필요 시 공증을 받아 투자자 쌍방이 한국어와 중국어 계약서를 각 1부씩 가지도록 합니다.

중국 내에서 문제가 발생할 경우 별도 명시가 없는 한 중국어로 작성된 계약서가 주로 효력을 발휘하기 때문에 중국어로 작성되는 계약서가 제대로 투자계약 내용을 반영하고 있는지 점검이 필요합니다.



⑥ 정관 제정

중국에서는 회사 정관을 장정(章程)이라고 부릅니다.

중국에서 정관은 '법인 내부의 조직법이자 중요 사항의 규칙으로서 법인 구성원의 공동행위 준칙'으로 정의되고 있으며, 합작계약을 근거로 하고 계약 내용을 모체로 하여 제정합니다.

계약서가 투자 쌍방이 공동으로 제정한 문서라면, 정관은 투자 쌍방 명의가 아니라 기업 법인 명의로 제정한 것이라는 점에서 다릅니다. 계약서는 투자자 쌍방 간의 내부 문서이기 때문에 단독투자의 경우 필요가 없지만, 정관은 합자·합작·독자를 불문하고 필요한 것입니다.

⑦ 투자 허가 신청

중국 투자를 위한 의향서 작성, 투자 프로젝트 건의서 작성 등 일련의 과정을 거쳐 중국 측의 예비허가를 받고 정관이 제정되면, 비로소 투자허가 신청의 준비 작업이 일단락되었다고 할 수 있습니다.

단독투자의 경우 의향서를 작성하고, 외자기업 신청보고를 통해 중국 측의 예비허가를 얻습니다. 그리고 사업타당성 검토보고서와 정관을 제정하는 과정이 끝나면 투자허가를 정식으로 신청하게 됩니다.

따라서 지금까지의 과정은 모두 중국에서의 절차이며 이와 함께 한국에서도 해외투자 절차를 진행합니다.

⑧ 각종 등기 신청

한국과 중국의 투자 허가기관에서 각각 투자신고 수리 또는 허가를 취득하고 나면, 다음 단계로 중국 관할 지방정부의 통계국과 공상행정관리국에 각각 중국 현지 투자기업의 통계등기와 설립등기를 해야 합니다.

통계등기를 하려면 관할 지방정부 통계국에서 지정한 양식에 따라 다음을 작성하여 관할 지방정부 통계국에 보고해야 합니다.

- 주요경제지표 월간 보고표 (獨立核算工業企業主要經濟指標月報)
- 생산경영현황 월간 보고표 (外商投資企業生產經營情況月報表)
- 월간 수출통계보고표 (外商投資企業輸出商品統計月報表)
- 월간 수입통계보고표 (外商投資企業進口商品統計月報表)

그림 II-2 현지법인 설립 절차 1

출처: KOTRA

단계	필요서류	연락기관	연락처
1 기업명 사전신청	- 외국인투자기업 명칭 - 사전 신청서(투자자 서명) - 투자자신분증, 비자사본 - 위탁대리인 증명서 (위탁대리인이 대신 신청할 경우)	공상행정 관리국	+86-532-8575-3968
2 프로젝트 인허가	- 프로젝트 신청보고서 - 투자자들의 기업등록증(한국 영업허가증) - 감사필 재무제표 - 자금신용증명서, 은행의 용자의향서 - 환경영향평가 의견서 - 프로젝트 지역선정 의견서 - 프로젝트 용지 예비 허가 의견서 등 - 투자자의향서(증자, 인수 시의 경우는 회사 및 이사회 결의서)	국가발전 개혁위원회	+86-10-6850-2114
3 설립신청 (투자허가 신청)	- 외국인투자기업 - 설립신청서(투자자 서명) - 사업타당성보고서 - 계약서(합작, 합자) - 장소임대 계약서, 재산권 증명서, 정관 - 자산증명서(은행잔고 증명서, 출자자금 증명서) - 투자자의 사업자등록 - 증명서, 신분증 사본(공증, 인증필요) - 기업대표 임명서(신분증 사본) - 이사회 명단, 감사 및 총경리 위임장 - 수입설비 명세서 - 법률문서 송달 위임장 - 기타 요구서류	대외경제 무역합자국	+86-532-8899-7561
4 통계등기	- 기업통계등기표(지정양식) - 외국인 투자기업 설립 허가서	통계국	+86-592-8591-2255
5 설립등기	- 외국인 투자기업 신청 등기표 - 외국인 투자기업 설립 - 허가서(비준 증명서)(영업일 기준) - 기업명칭 예비허가 통지서, 정관 - 투자자의 사업자등록 증명서, 신분증 사본 - 기업대표 임명 서류, 신분증 사본 - 동사, 감사, 경리 임명서류 및 신분증 사본 - 회사주소 증명서(부동산 권리증, 임대차계약서 등) - 법률문서 송달 위임장 - 회사 대표 사진 2매 - 기타 요구서류	공상행정 관리국	+86-532-8575-3968
6 영업 허가증 신청 (영업 집조)	- 기업 설립 등기와 동시에 진행	공상행정 관리국	+86-532-8575-3968
7 인감제작	- 투자허가부서(또는 공안국)의 소개 서신 - 인감제작신청 및 설명서(인감양식 첨부) - 영업허가증(원본, 사본) - 수권위임서 및 대리인 신분증(원본, 사본: 대리인 신청 시)	공안국	+86-532-6657-0085
8 기업번호 등기 (기업코드 신청)	- 기업번호(기업코드) 신청서(대표인 서명 및 인감 날인) - 외국인투자기업 설립 허가서(비준 증명서) - 영업허가증(원본, 사본) - 법정대표 신분증 사본 - 수권위임서 및 대리인 신분증 사본(대리인 신청 시) - 기타 요구서류	기술감독국	+86-532-8309-5555

그림 II-3 현지법인 설립 절차 2		출처: KOTRA		
단계	필요서류	연락기관	연락처	
9	외환등기	- 외국인투자기업 - 기본현황 등기표(외환관리국 지정 양식) - 외국인투자기업 설립 허가서(비준증서 원본, 사본) - 영업허가증(원본, 사본) - 정관(원본, 사본), 계약서(합자, 합작) - 기업번호증서 및 기타 요구 서류	외환 관리국	+86-532-8689-8415
10	은행계좌 개설	- 계좌개설 신청서 - 영업허가증(원본, 사본) - 기업번호 증서(원본, 사본) - 수탁위임서 및 대리인 신분증(원본, 사본: 대리인 신청 시) - 세무등기증, 외환등기증	은행	-
11	세무등기	- 외국인투자기업 세무 등기표(기업 인감 날인) - 영업허가증(원본, 사본) - 정관(원본, 사본), 계약서(합자, 합작) - 외국인투자기업 설립 허가서(비준증서 사본) - 기업번호 증서(원본, 사본) - 기업대표, 재무담당자, 세금담당자(회계사) - 세무국이 요구하는 기타 필요 서류	세무국	+86-532-8393-1000
12	세관등기	- 영업허가증 사본 - 세무등기증서 사본 - 은행 계좌 증명서 사본 - 기업번호(코드) 등기증 사본 - 통관업체 상황 등기표, 통관 업체관리자 상황 등기표 - 기업정관 사본	세관	+86-532-8295-5112
13	재정등기	- 외국인 투자기업 설립 허가서(비준증서 원본, 사본) - 영업허가증(원본, 사본) - 기업번호 증서(원본, 사본) - 정관 원본, 사본 혹은 계약서 원본, 사본(합자, 합작) - 사업타당성 검토보고서 및 승인서 사본 - 재무등기표	재정국	+86-532-8585-5808
14	취업 허가증	외국인 투자기업 설립 허가서(비준증서 사본) - 영업허가증 사본 - 외국인 고용 신청표, 외국인 이력서 - 고용 의향서, 외국인 고용 사유 - 관련 자격증서 - 건강검진서	인력자원 및 사회보장국	+86-532-8591-1281
15	거류증	- 외국인 거류신청표(지정 양식) - 신청인 여권, 비자(단기 Z비자는 취업허가증 취득 후 한국에 있는 중국 대사관(영사관)에서 처리) - 건강증명서(건강검진서) - 외국인취업증 - 주재원사진 2매 - 고용계약서(또는 임명장) 사본	공안국	+86-532-6657-0085
16	복수비자 (Z비자)	- 고용주의 비자발급통지서 - 외국인 취업허가증 - 건강증명서(건강검진서) - 비자신청표, 여권, 주재원사진 2매	공안국	+86-532-6657-0085

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

1.2 설립 주요 실무 정보

1) 인허가 요건 및 관련 법규

① 인허가 요건

외식업 서비스 허가증(餐饮服务许可证)을 발급받기 위해서는 해당 지역을 관할하는 식품약품감독관리부서(食品药品监督管理局)가 요구하는 다음과 같은 조건들을 만족해야 합니다.

- 소비자에게 제공하는 식품의 품종과 수량에 상응하는 식재료의 처리·가공·저장 장소는 청결함을 유지해야 하며 유해 장소 및 오염원으로부터 일정 간격을 유지해야 합니다.
- 소비자에게 제공하는 식품의 품종과 수량에 상응하는 설비를 갖추어야 하며, 소독실·탈의실·세척실·채광·조명·통풍·냉동냉장·먼지 방지·해충 방지 및 폐수 처리시설·쓰레기 보관시설을 구비해야 합니다.
- 식품안전 관련 교육을 수료한 식품안전관리요원이 있어야 하며, 해당 영업장에 상응하는 식품안전제도가 구비되어 있어야 합니다.
- 영업장이 합리적인 구조로 배치되어 있어야 합니다.
- 식품약품감독관리국이 규정한 기타 조건을 만족해야 합니다.

② 인허가에 필요한 라이선스

공공장소 위생 허가증(公共场所卫生许可证)^[1]

2011년 5월 1일부로 '공공장소 위생 허가증(公共场所卫生许可证)'을 취득하지 못할 경우 식당 영업을 개시할 수 없습니다.

식당의 업주는 종업원으로 하여금 매년 건강검진을 받도록 하고 건강합격증명을 취득한 자에 한하여 고용합니다.

제출 서류: 위생허가증 신청양식, 법정 대표인 또는 책임자의 신분증, 해당 공공장소의 지리적 위치 도면 및 평면도와 위생시설 평면배치도, 해당 공공장소 위생 검사 또는 평가 보고서, 해당 공공장소 위생 관리제도 등 해당 지역을 관할하는 위생 행정부서가 요구한 기타 서류

[1] 중국에서는 식당(레스토랑)은 공공장소에 포함됩니다.

환경평가 보고(环评报告)

환경평가 보고(环评报告)에서는 새로 건립한 건물 또는 확장·보수 공사한 건물이 환경에 미치는 영향에 대한 내용이 주를 이룹니다. 따라서 해당 건물 소재지의 지하수·토양 검측, 해당 건물에 사용된 자재·잠재 폐기물, 환경보전 시설의 설계에 대해 평가를 실시합니다.

평가 대상에는 식당은 물론 해양 건설물, 도로 건설물 등 환경에 영향을 끼치는 모든 인공 조성물을 포함합니다.

환경평가 보고(环评报告)는 다음과 같은 목차로 구성되어 있습니다.

- 건설 항목 개황
- 건설 항목 주위 환경 현황
- 건설 항목이 주위 환경에 영향을 끼칠 가능성 분석
- 예측 및 평가
- 건설 항목의 환경보호 시설 및 기술
- 건설 항목이 환경에 미치는 경제적 손실 분석
- 건설 항목에 대한 환경검측 진행 건의
- 환경 영향 평가의 결론

보통 환경평가 보고(环评报告)는 환경부(环保局)가 비준한 위탁업체가 대행하여 처리하며, 해당 위탁업체의 자질에 따라 환경부(环保局)가 갑(甲)급과 을(乙)급으로 분류합니다.

③ 인허가 절차 및 구비서류

외식업 서비스 허가증(餐饮服务许可证)을 발급받기 위해서는 다음과 같은 서류를 제출해야 합니다.

- 외식업 서비스 허가증(餐饮服务许可证) 신청양식
- 명칭예선핵준증명서(名称预先核准证明)
- 외식업 영업장의 설비 배치도, 위생시설 등의 도면
- 법정대표인(업주 또는 책임자)의 신분증 사본
- 식품안전관리요원의 자격 증명 자료
- 식품안전제도의 보증 등 식품약품감독관리국이 요구하는 기타 서류

접수-서류심사-현장심사-심사·비준-발급까지 약 14일(휴일 제외)이 소요됩니다.

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

2) 임대차 계약 절차 및 관행

소규모의 사업을 운영하려면 일단 투자 지역을 선택한 후 점포 등 경영 장소를 정하게 됩니다.

점포 등 부동산을 임대할 때 가장 중요하게 점검해야 할 점은 바로 해당 건물에 대한 소유권의 확인입니다. 소유권에 대해서 다음 항목들을 점검해야 합니다.

첫째, 식당을 설립할 건물을 임대할 때, 반드시 영업집조(사업자등록증)가 발급될 수 있는 건물이어야 합니다.

불법 건축물이거나 주택용 건축물이라면 사업자등록증을 취득할 수 없습니다.

건물의 소유증(방산증)을 확인해 영업집조를 취득한 건물인지, 그렇지 않다면 최소한 상업용 건물인지 주택용 건물인지를 확인해야 합니다.

일부 사례의 경우, 건물주들이 비상업용 건물을 영업집조 취득이 가능한 건물이라고 속이고 외국인 임차인에게 임대하기도 합니다. 이들은 보증금과 첫 달치 임대료를 받은 후 속인 사실을 부인하기 때문에 각별히 주의해야 합니다.



둘째, 임대계약 체결 시 임대인이 건물주인지를 확실히 알아야 합니다.

건물의 1차 임차인이 또다시 2차 임대를 하는 경우 1차 임차인의 계약기간이 얼마 남았느냐에 따라 계약기한이 제한되며, 실제 건물주의 동의 없이 2차 임대를 하는 경우 임대계약이 무효가 되는 위험이 있습니다.

실제로 광동성에서 2차 임대로 손실을 본 한국인들이 적지 않습니다. 이미 임대 계약을 완료한 후에야 건물주와 1차 임차인 사이에 소송이 진행되고 있다는 사실을 알게 돼 수백만 위안의 손실을 입은 한국인의 사례도 있습니다.

셋째, 중국 법에 따르면 외국인이 개인사업자가 될 수 없기에 외국인은 사업 점포 구매 시 중국인의 명의를 빌리는 경우가 많습니다.

이때 명의자인 중국인이 직접 그 점포에서 일하는 경우가 많은데, 사업이 번창하면 명의자가 해당 점포에 대한 소유권을 주장하거나 점포를 담보로 대출받고 잠적하는 등의 사례가 발생하기도 합니다.

따라서 중국인의 명의를 빌려 점포 혹은 공장을 구매할 때에는 신뢰할 수 있는 명의자인지 매우 신중히 판단해야 하며, 다음과 같은 사항을 반드시 점검해야 합니다.

① 이름을 빌리는 중국인(명의자)과 이면계약을 반드시 작성해야 합니다.

또한, 변호사 사무소를 찾아 계약서에 한국인이 중국인의 명의를 빌리며, 실질적인 투자와 경영은 한국인이 하고 그 권리와 의무도 한국인이 이행한다는 내용을 포함해야 합니다.

물론 이 계약서 자체가 법의 강제조항을 위반했기에 무효가 될 수도 있지만, 최소한 실질적인 주인이 누구인지는 증명할 수 있습니다.

② 명의자인 중국인은 되도록 근로자 혹은 책임자로 고용하지 않도록 합니다.

명의자가 명의 대여를 넘어 기업 운영 및 근로에 참여하면 업체 운영 상황에 대해 쉽게 파악할 수 있게 되고, 따라서 추후에 본인이 실질적인 주인이라고 주장하기도 쉬워지기 때문입니다.

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

[참고] 연변자치주 주택시장 과열

현지 언론인 연변일보에 따르면 연변자치주의 주택시장이 심각한 과열 양상을 보이고 있습니다.

현재 인구가 50만 명이 채 안 되는 연변주 연길(延吉)시의 신규 주택 분양가는 m^2 당 최고 7,000위안(약 130만 원)으로, 인구 750만 명이 넘는 지린성 창춘(長春)시와 비슷한 수준까지 치솟았습니다.

신문은 조선족들이 한국에서 일해 번 돈을 연변으로 송금하면서 현지 물가와 토지 가격이 급등한 데 편승해, 부동산 개발업체들이 폭리를 취하고 있다고 지적했습니다.

건설업계의 한 관계자는 “건설자재와 인건비, 지가가 오른 점을 고려해도 연길 시내에 건설되는 주택원가는 m^2 당 3,500위안(약 65만 원) 가량이지만 분양가는 배나 되는 7,000위안(약 130만 원)을 받고 있다”면서 “최근 몇 년간 자금력 풍부한 주인이 별다른 고민 없이 비싼 주택을 구매하면서 주택가격 상승이 되풀이되고 있다”고 말했습니다.

연변의 주택시장이 과열되면서 수년 전부터 막대한 자금력을 갖춘 투기꾼들도 대거 등장했습니다. 이들은 5년 전 m^2 당 2,000위안(약 35만 원)에 사들인 집을 현재 5,500위안(약 100만 원)에 되파는 등 집값 상승을 부추기고 있습니다.

하지만 이처럼 가파르게 상승하는 주택가격이 지속되기는 어려울 것으로 보입니다. 해외에서 일하는 연변 주민들이 주력 구매자를 형성하고 있지만 이들의 구매력이 점차 한계를 드러내고 있기 때문입니다.

과거에는 한국에서 5년 가량 일해 모은 돈 30만 위안(약 5,500만 원)이면 100 m^2 규모의 집 한 채를 장만할 수 있었지만 현재 시세로는 10년을 일해야 가능한 것으로 분석됐습니다.

중국 정부가 주택시장 안정을 위해 세율 조정에 나서고 대출 금리가 인상되면 주택가격 하락으로 이어져 투기꾼들은 물론 묻지마식 주택 구매에 동참한 주민도 큰 타격을 받을 것으로 전망됩니다.

연변자치주는 총인구 223만 4천 명 가운데 조선족이 79만 5천 명(35.6%)이며 한국에서 일하는 조선족의 송금액은 연간 10억 달러(약 1조 1,300억 원)에 육박, 연변 지역총생산(GRDP)의 1/3 가량을 차지하는 것으로 추산됩니다.

3) 영업시설의 공통기준

식품안전법(中华人民共和国食品安全法)에 의하면 식당을 설립하기 위해서는 영업집조(营业执照)를 신청하기 이전에 외식업 서비스 허가증(餐饮服务许可证)을 발급받아야 합니다.

식품 안전사고가 발생하거나 식품 안전문제가 있을 경우, 식품 위생과 관련된 위법행위가 발각되었을 경우, 감독관리부에 의해 상담이 필요하다고 여겨질 경우, 해당 업체의 식품안전책임자는 상담제도에 참여해야 합니다. 식품안전감독관리부가 상담업무를 진행하고, 상담 후 5일 이내에 상담 부분에 대한 개정 사항을 서면형식으로 보고받습니다.



그림 II-4 외식업 서비스 허가증(餐饮服务许可证)

① 음식위생 규정

식품경영자는 식품안전의 보장요구에 따라 식품을 저장하고, 정기적으로 창고의 식품을 조사하며 변질 또는 보존기한이 초과한 식품을 적시에 처리해야 합니다.

식품경영자가 식품을 개별포장 및 저장할 경우 저장위치에 식품의 명칭·생산일시·보존기한·생산자 명칭·연락방법 등의 내용을 명기해야 합니다.

예비포장식품의 포장에는 명칭, 규격, 함유량, 생산일자, 성분 또는 배합 원료표, 생산자의 명칭/주소/연락방법, 보존기한, 제품표준번호, 저장조건, 사용하는 식품첨가제의 국가표준 통용명칭, 생산허가증서 번호 등의 사항을 명기해야 합니다.

생산/경영하는 식품의 품종·수량과 상응하는 식품원료의 처리와 식품가공·포장·저장 등의 장소를 구비하고 해당 장소의 청결을 유지해야 하며 유독·유해 장소 및 기타 오염원과 규정된 거리를 뒤야 합니다.

생산/경영하는 식품의 품종·수량과 상응하는 생산경영설비 또는 시설을 구비하고 청결을 위한 소독, 갹의, 세면, 채광, 조명, 통풍, 방부, 먼지방지, 해충방지, 방충, 폐수처리, 쓰레기 및 폐기물 적하 설비 또는 시설을 구비해야 합니다.

식품첨가제의 신품종과 식품관련제품 신품종을 생산/경영하기 위해서는 국무원 위생행정부서에 관련제품의 안전성 평가 자료를 제출해야 합니다.

신청한 날로부터 60일 이내에 심사 결과 및 허가 여부의 결과를 받아볼 수 있습니다. 만일 허가서 발급이 거절당했다면 그 이유를 서면으로 요구할 수 있습니다.

생산/경영하는 식품에 약품을 첨가해서는 안 되나 전통적인 중국의학 재료이면서 식품인 물질은 첨가할 수 있습니다.

합리적인 설비배치와 공법공정을 행하고, 가공 대기식품과 직접 섭취하는 식품·원료와 완제품의 교차적 오염을 방지하며, 식품이 유독물, 불결한 물질과의 접촉하지 않도록 해야 합니다.

외식업서비스 허가를 취득한 종사자는 해당 외식업서비스 장소에서 당사자가 조리한 가공식품을 판매할 경우 식품생산과 유통허가를 취득할 필요가 없습니다.

② 외식업체와 단체 급식 배달 업체의 위생규범

‘외식업체와 단체 급식 배달업체의 위생규범(餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范)’에 따르면 고정된 장소에서 음식과 유관한 업종에 종사하는 경우 음식가공장소 및 영업장소와 내부의 시설 및 인테리어의 세세한 부분은 해당 규범에 따라 구비해야 합니다. 영업장소의 내부 인테리어 공사가 끝난 후에는 관련 시설의 검사를 받아야만 영업 가능합니다.



그림 II-5 위생이 중요시 되는 외식업체

③ 위생관리 조사

가공 영업장소의 위생조건

영업장소 선정 시 오염에 노출되기 쉬운 지역은 피해야 하며, 지형이 안정적이고 배수처리 및 전기공급 시설이 구비되어 있는 곳을 선정해야 합니다.

오수 처리장, 쓰레기장 등의 오염원로부터 25m 이상의 거리를 유지해야 하며, 분진·유해기체·방사성 물질·기타 확산성 오염원의 영향 범위 밖의 지역을 선정해야 합니다.

이와 더불어 국가 발전계획과 환경보존, 소방안전 등의 조건에 부합하는 곳이어야 합니다.

건축의 구조물·구조·배치·구분·면적 등 위생조건

건축 구조물은 견고하고 내구성이 있어야 하며 보수와 청결유지에 용이해야 합니다.

식품처리구역은 식재료의 진입·식재료 처리·초벌조리·완제품 공급의 이동 경로에 따라 합리적으로 설계해야 하며, '날 것은 들고 익은 것은 내보낸다.'는 조리의 흐름에 맞게 배치해야 합니다.

완제품을 위한 통로·출구, 식재료를 위한 통로·입구, 식사 후의 식기를 위한 통로·입구는 균등하게 분리하여 배치해야 합니다.

시설 위생조건

[지면 및 배수 위생조건]

식품위생처리구역의 지면은 무독·무항무취·방수·목은 때가 잘 쌓이지 않는 재료를 이용해 설비해야 하며 평평하고 균열이 없어야 합니다.

식기 세척, 초벌조리 등 물을 자주 이용하는 구역의 지면은 청소가 용이하고 미끄럼 방지가 되어 있어야 하며, 반드시 1.5% 이상의 배수경사와 배수시스템이 구비되어 있어야 합니다.

배수구는 경사가 있어야 하며 막힘이 없고 청소가 용이해야 합니다.

[벽면과 출입구 및 창문의 위생조건]

식품처리구역의 벽면은 무독·무항·무취에 방수가 되며 평평하고 매끄럽고, 청소가 용이한 옅은 색의 재료로 설비해야 합니다.

벽면과 벽면 사이, 벽면과 기둥 및 지면 사이, 벽면과 천장 사이에는 반드시 청소용이하고 때가 쌓이는 것을 방지하는 곡률반지름 3cm 이상의 일정한 호도가 있어야 합니다.

식기 세척 및 초벌조리 등 물을 자주 이용하여 쉽게 축축해지는 구역의 벽면에는 방수가 되고 내구성이 좋아 청소용이한 옅은 색의 자재(예: 타일, 합금자재)를 이용하여 1.5m 이상의 경두리를 설치해야 합니다.

[천장의 위생조건]

식품 가공 및 경영 장소의 천장은 청소용이하고 해충 은닉과 먼지의 축적을 방지할 수 있으며 곰팡이 및 건축자재가 벗겨져 떨어지는 등의 상황을 방지할 수 있게 설계해야 합니다.

식품처리구역의 천장은 무독하고 해충과 먼지 축적을 방지할 수 있어야 합니다.

조리구역의 천장은 지면으로부터 2.5m 이상의 높이에 있어야 하며 2.5m보다 낮을 시 환풍기를 이용하여 환기량이 JGJ64 <음식건축설계규범>의 요구에 부합해야 합니다.

[참고] 연변자치주, 식약품에 대한 관리감독 강화

2015년 3월 4일, 식품약품안전위원회의 전체회의 및 식품약품감독관리국 사업회의에 따르면 2014년에 시행했던 체제 개혁을 2015년에도 강화하기로 하였습니다.

현재 길림성 내에서 식품약품 감독관리체제 개혁의 진척상황을 살펴보면 연변자치주가 선두를 달리고 있습니다. 연변은 2014년 여러 부문에서 식품감독관리직책을 담당할 인원을 전부 통합하여 새로 식품약품감독관리국을 편성했습니다.

8개 현, 시에 모두 새로운 식품약품감독관리기구를 편성했으며 51개 향진(가두)에 파출기구를 설립하고 매 행정촌과 도시사회구역에 최소 한 명의 식품약품관리협조인을 배치했습니다.

2014년 3천여 곳의 외식업체에서 “양광주방지방분리(阳光厨房油脂分离)” 활동을 전개하고, 특히 1만여 개의 식품약품생산기업과 추적가능 전자감독관리설비설치협의를 체결하여 농촌 식품 운송차 전자추적시스템을 개선하였습니다.

또한 식품약품 안전에 대한 강도 높은 조사를 펼쳐 3만 9천여 개의 식품약품기업을 검사했으며, 이중 위법행위 250건을 적발하여 가짜 사료, 수의약 2t을 압수했습니다. 식약품과 관련된 위법광고 2,680건을 개정하여, 위법 광고율이 2014년 초의 16.4%에서 3.5%로 대폭 하락하기도 했습니다.

공안, 검찰, 법원의 식품약품안전 관련 범죄에 대한 기소와 심판 강도도 높아졌습니다.

2014년 식품약품선전을 강화하고 군중참여를 독려하여 2013년보다 5.3배 증가한 415건의 신고가 접수됐습니다. 이중 250건을 규명하고 불법은닉처 10곳을 단속했으며 벌금 53만 6천 위안(약 9,700만 원)을 부과하고 20건을 기타 행정부문에 이송했습니다.

[서빙 준비 공간 위생조건]

조리가 완료된 음식이 고객에게 서빙되기 이전에 음식을 장식하고 준비하는 공간이 필요합니다. 이러한 서빙 준비 공간에는 각종 도구를 세척할 수 있는 소독시설과 공기 소독시설이 구비되어 있어야 하며 온도는 25℃보다 낮아야 하고 별개로 독립된 에어컨을 설치해야 합니다.

자외선등으로 공기를 소독하는 경우 자외선등(파장 200~275nm)은 출력이 1.5W/m보다 작아서는 안 되며, 반사각을 설치하여 세기가 70μW/cm보다 크게 유지해야 합니다.

지면으로부터 2m 이하의 거리를 유지해야 합니다. 서빙 준비 공간의 면적은 식사공간의 면적, 최대 수용가능 인원수와 상응해야 합니다.

[손 세척 및 소독 시설 위생조건]

식품처리구역 내부에는 충분한 수의 손 세척 시설이 있어야 하며, 이 시설은 종업원이 이용하기에 편리한 위치에 배치해야 합니다. 손 세척 시 이용하는 배수구에는 역류방지, 유해생물 침입, 악취를 방지할 수 있는 장치를 설치해야 합니다.

손이 아닌 발로 조종 가능하거나 움직임을 감지하는 자동 수도꼭지가 설치되어 있어야 합니다.



사진 II-1 자동 수도꼭지가 달린 손 세척 시설

[통풍배연시설 위생조건]

식품처리구역은 항시 통풍시설을 양호하게 유지해야 하며 습하고 혼탁한 공기를 신속하게 제거해야 합니다.

조리공간은 배기기계를 이용해야 하고, 유연을 유발하는 설비 위쪽에는 배기기계에 유연여과배기 장치를 부가적으로 설치해야 합니다.

대량의 수증기를 유발하는 설비 위쪽에는 배기기계를 부가적으로 설치하여 이슬이 맺히거나 김이 서리는 것을 방지해야 합니다.

배기구는 세척이 용이하고 쉽게 부식하지 않아야 하며 유해 생물의 침입을 방지할 수 있도록 그물망을 설치해야 합니다.



[화장실 위생조건]

화장실을 식품처리구역에 배치해서는 안 되며, 벽면·지면·변기 등은 방수가 되고 청소용이하여 먼지 축적을 방지할 수 있는 재료로 설비해야 합니다.

화장실 내부의 손 세척 시설은 출구 부근에 배치해야 하며 효과적인 배기장치·적절한 조명 시설과 청소용이한 방충망이 있어야 합니다. 또한 외부와 통하는 문, 창문은 밀폐가 가능해야 합니다.

화장실의 오물 배출관은 식품가공장소의 배수관과 구분하여 설계하고 악취를 방지할 수 있도록 밀봉된 화장실 오물 배출관을 구비해야 합니다.

[식기 세척소독 및 청결유지 시설 위생조건]

식기는 열에너지를 이용하여 소독해야 하며, 식기의 재질 및 사이즈 등의 이유로 이와 같은 소독이 불가능한 경우는 제외합니다.

싱크대는 스테인리스강 재질 또는 타일을 이용한 것이어야 하며 청소가 용이해야 합니다.

화학소독을 이용하는 경우 싱크대는 적어도 3개를 설치해야 하며 싱크대에 각각의 용도를 분명하게 표시해야 합니다.

자동 식기 소독설비를 이용하는 경우 설비에 온도계를 부착하고 살균소독제 자동 주입 장치를 설치해야 합니다.



[창고 위생조건]

식품과 비식품의 보관 창고는 각각 별도로 설계해야 합니다.

[급수시설 위생조건]

급수는 가공의 필요성을 보장할 수 있어야 하며 수질은 GB5749<생활음용위생표준>규정에 부합해야 합니다.

식품과 접촉하지 않는 비음용물(냉각수, 오수 혹은 폐수 등)의 파이프시스템과 음용물의 파이프시스템은 다른 색상을 이용하여 분명하게 구분해 완전히 분리하고 역류 또는 교차되어서는 안 됩니다.

[탈의실]

탈의실과 식품가공경영장소는 모두 한 건물에 있어야 하나 별도의 독립적인 공간으로 떨어져 있어야 하며, 탈의실 내부에 손을 세척할 수 있는 설비가 구비되어 있어야 합니다.

[채광조명 시설 위생조건]

식품가공경영장소는 자연채광 또는 인공조명이 충분해야 합니다. 식품처리구역의 조명은 2,201ux보다 낮으면 안되고, 기타 장소는 1,101ux보다 낮아서는 안 됩니다.

조명은 음식의 천연 색상에 변화를 주면 안 됩니다.

[폐기물 임시보관 시설 위생조건]

식품처리구역 내에서 폐기물 또는 쓰레기가 생기는 곳에는 모두 폐기물 보관용기를 두어야 합니다.

폐기물 보관용기는 덮개가 있어야 하며 견고하고 악취 및 오물이 흘러 넘치는 것을 방지할 수 있어야 합니다.

④ 설비 및 도구 위생조건

식품 가공 시 이용하는 설비와 도구는 식품의 위생을 보증할 수 있는 재질로 구성된 것이어야만 하며 세척소독 및 검사가 용이해야 합니다. 식기, 음식과 직접적으로 접촉하는 설비 및 도구의 접촉면은 매끄럽고 평평하며 균열이 없어야 합니다. 특히 설비의 내부에는 음식물 또는 때가 끼지 않도록 각진 곳이 없어야 합니다.

식품과 직접적으로 접촉하는 면에는 원칙적으로 나무 재질의 도구를 이용해서는 안 되며, 나무 재질의 도구를 반드시 이용해야 하는 경우 식품에 오염을 유발하지 않음을 보증해야 합니다.



⑤ 가공 및 조작 규정의 제정과 시행

식품가공장소의 면적이 2,000㎡ 이상인 음식점과 300명 이상의 인원이 수용 가능한 음식점 및 체인점의 업주는 HACCP식품안전관리시스템을 구축 및 실시하고 HACCP의 계획과 집행 문서를 제정해야 합니다.



⑥ 조리가공 위생조건

조리를 시작하기 이전에 식재료에 이상이 없는지 꼼꼼히 살펴봐야 하며 익혀야 하는 식재료의 중심온도는 70℃보다 낮아서는 안 됩니다.

⑦ 서빙 위생조건

서빙을 시작하기 이전에 손을 세척 및 소독하고, 조리가 완료된 음식을 서빙하기까지 긴 시간(2시간 이상)이 소요된다면 60℃보다 높거나 10℃보다 낮은 곳에 보관해야 합니다.

⑧ 위생관리기구와 인원의 요건 (종업원)

영업장 내에는 위생 관리원이 있어야 하며, 특히 식품가공장소의 면적이 1,500㎡ 이상인 음식점, 레스토랑 식당은 전임 식품위생관리원을 두어야 합니다.

그 이하의 경우 겸임해도 좋으나, 3,000㎡ 이상의 경우에는 검사실을 설치해야 합니다.

식품위생관리원은 고졸 이상으로 식품 위생관리 경험이 있고 식품위생관리원 연수를 수료한 후에 시험에 합격해야 하며 각종 건강합격증명서를 지니고 있어야 합니다.

전임 식품위생관리원의 주요 업무는 사내에서 종업원을 대상으로 식품위생 연수를 진행하고 사내의 위생관리 제도를 만들며 그것을 실시·감독·관리하는 것입니다. 또한 종업원의 위생 관리 파일 정비, 행정 위생 부문과의 정보 교류 등을 책임져야 합니다.

⑨ 식재료 구매 위생조건

중독 등 중대한 사고가 발생한 경우 영업정지가 될 수도 있습니다. 음식조리에 사용하는 원재료, 식품, 음료, 알코올 등의 조달에 있어서는 '식품위생법'에 따라 식재료의 공급자에게 제품합격증명(검험합격증 또는 화학분석표)을 제출하라고 요구해야 합니다.

음식점은 품질보증기한이 지나거나 부패, 변질된 식재료 등 위생기준에 미달하는 식재료, 식품을 사용해서는 안 됩니다. 또한 냉채는 전문적으로 다루는 전임자가 지정되어 전용 조리실과 도구, 전용 소독설비, 냉장서랍을 사용해 가공해야 합니다.

⑩ 종업원 관리

신규 종업원은 건강합격증명을 취득해야 하고 일반 종업원은 1년에 최저 1회 건강검진을 받아야만 하며 필요에 따라 임시검사에 협력해야 합니다.

⑪ 종업원 개인 위생조건

종업원은 개인의 위생 관리를 철저히 해야 하며 청결한 작업복·모자(주방에서 일하는 종업원은 마스크 착용)를 착용해야 합니다. 머리카락이 보여서는 안 되며 손톱이 길어서도 안 됩니다.

⑫ 종업원 작업복 관리

작업복은 흰색 또는 옅은 색이어야 하며 종업원의 직책 또는 업무에 따라 작업복을 달리해야 합니다.



⑬ 옥외광고물 설치

설치하고자 하는 옥외광고물은 도시의 전체적인 개발계획에 부합해야 하며, 해당 도시의 풍경을 해쳐서는 안 됩니다. 또한 해당 구역의 환경 및 도시건설 발전과 조화를 이뤄야 합니다.

교통 표지판과 교통의 안전, 소방, 전력, 통신, 도로 조명 등 공공 질서에 영향을 주는 옥외광고물의 설치를 금하며, 녹지 혹은 가로수의 성장을 방해하거나 공공기관 또는 역사유적지의 경관을 해치는 옥외광고물의 설치를 금합니다.

옥외광고물 설치를 신청하기 위해서는 옥외 광고물 신청 양식, 영업집조, 설치 장소 소유권자의 사용허가증, 옥외 광고물의 효과도(렌더링), 옥외 광고물을 설치함으로써 영향을 받는 이해관계자의 동의서 등의 서류를 구비하여 해당 행정구역 정부기관 산하의 옥외광고 주관부서에 제출해야 합니다.



⑭ 소방안전 관련 규정

소방법(中华人民共和国消防法)에 의하면 음식점 같은 사람들이 많이 모이는 장소의 경우 영업개시 이전에 해당 지역의 관할 인민정부공안기관(人民政府公安机关)의 소방기구(消防机构)에 소방안전 검사(消防安全检查)를 신청해야 합니다.

그러므로 건물에 입주하기 전에 미리 건물의 소방허가 취득 여부를 잘 알아보아야 합니다. 건물 전체에 대해 소방허가가 나지 않은 건물의 경우, 그곳에서는 사업을 영위할 수 없기 때문입니다. 많은 한국인들이 소방허가를 받지 않은 건물을 임대했다가 낭패를 보거나, 본인 임의로 장치를 한 후 다시 소방허가를 받으려고 했다가 불허돼, 장치를 전부 폐기하는 사례가 종종 발생하곤 합니다.



소방안전 검사를 신청하기 위해서는 다음과 같은 서류를 지참해야 합니다.

- 소방안전 검사 신청 양식
- 영업집조(营业执照) 복사본 또는 공상행정관리기관(工商行政管理机关)이 발급한 기업명칭예선핵준통지서(企业名称预先核准通知书)
- 동법 규정에 근거하여 취득한 건설공사소방검수 복사본(원본 지참)
- 소방안전제도 교육, 비상 상황 시 안전 대피 훈련 기록(업체날인 및 책임자 서명)
- 자동 소방 시스템을 조작하는 직원의 소방업종 관련 자격증 복사본 등 소방기구가 요구하는 서류 일체

소방기관이 신청서를 수리한 날로부터 20일(휴일 제외) 이내에 검사를 진행하며, 검사를 진행한 날로부터 3일(휴일 제외) 이내에 영업 허가 여부를 신청인에게 송달합니다.

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

[참고] 연변자치주 전국 10대 식품안전도시 중 4위

길림성 식품약품안전평가 사업회의에 따르면 중국 도시경쟁력연구회에서 발표한 '2013 중국 10대 식품안전도시' 순위에서 연변자치주가 4위를 차지했습니다.

연변자치주는 평가 순위에서 전국 358개 지구급 이상 도시 중에서 88.85의 점수를 받아, 홍콩, 대만, 치치하얼에 이어 4위를 차지했습니다. 식품안전은 식품이 무독, 무해하며 영양요구에 부합되고 인체건강에 위해를 가하지 않는 것을 말합니다.

최근 연변주정부에서는 <식품안전법>을 집행하는 데 중점을 두고 식품안전 종합감독관리체계를 구축했습니다. 전문관리와 종합단속을 강화하는 한편, 응급처리기제를 건립해 철저한 관리감독을 실시했습니다.

연변 내 식품경영기업에 대해 30,570번에 이르는 조사처리를 진행했으며 개선의견 1,199건을 제출했습니다. 허가증이 없이 생산경영에 종사한 기업 338곳을 단속하고, 불합격 식품을 16톤 가량 압수했으며, 96건 중 14명의 범죄혐의자를 검거했습니다.

연변자치주에서는 지난 1년간 중대한 식품안전사고가 단 1건도 발생하지 않았습니다.



사진 II-2 음식점 주방의 위생상태를 점검하는 감독관들

4) 노동법, 고용법 관련 유의사항

① 인력 채용 및 관리 시 유의사항

비중국 국적인을 고용하는 경우

외국인 고용은 각 성(省), 자치구, 직할시, 시 인민정부 노동행정부문이 관리하고 있습니다.

외국인 고용 계약기간은 5년을 초과하지 못하며 고용기간을 연장할 경우에는 기한 만료 전 30일 내에 노동행정부문에 연장을 신청해야 합니다.

외국인을 고용하고자 하는 기업은 그 외국인을 대신해 취업허가증을 신청하여 취득해야 합니다. 외국인이 종사하는 업무가 특수하여 중국에 적격자가 없고, 국가 관련 규정에 위반되지 않는 경우에 한하여 가능합니다.

외국인은 다음 조건을 모두 갖추어야 중국에서 취업이 가능합니다.

- 만 18세 이상으로 건강한 자
- 종사하는 업무에 필수적인 전문기능과 이에 상응한 업무경험을 소유한 자
- 범죄전과가 없는 자
- 확정적인 고용단위조직이 있는 자
- 유효 여권 혹은 기타 국제여행증명서 소지자
- 취업비자로 입국하고 입국 후 취업허가증과 외국인 거류증을 취득한 자

다음 조건 중 하나에 부합하는 외국인은 취업허가증 취득을 면제합니다.

- 중국 정부에서 직접 출자하여 초청한 전문기술자와 관리자 혹은 국가기관과 사업단위에서 출자하여 초청한 고급기술직, 특수기능 자격 증서를 소지한 전문기술자와 관리자로서 외국전문가 증명서를 소지한 외국인
- 중화인민공화국 외국인 해상 석유작업 증서를 소지하고 석유작업에 종사하며 상륙하지 않은 특수기능을 가진 외국인
- 문화부에서 인가한 임시 영업 공연허가증을 소지하고 문예공연에 종사하는 외국인

기타 유의사항

중국 정부는 외국투자기업이 중국노동법상의 근로규정을 위반할 경우 이를 고발하는 사람에게 벌금의 일정 비율을 상금으로 지급하여 근로규정을 위반하는 기업에 대한 감시를 강화하고 있습니다.

외국투자기업 노동관리규정(外商投资企业劳动管理办法)을 위반하여 종업원을 모집했을 경우, 월 평균임금의 5~10배에 해당하는 벌금을 납부해야 하며 종업원 방출 명령을 받을 수 있습니다.

외국투자기업이 종업원을 모집할 때에는 중국 내에서 중국종업원을 모집해야 하며, 외국인 및 대만, 홍콩, 마카오 지역의 종업원을 채용할 때에는 현지 노동행정 부서의 동의를 받은 후에 가능합니다.

근로계약은 기업과 개인이 직접 또는 기업과 노동조합이 단체계약 형식으로 체결하며, 계약체결 후 1개월 내에 해당지역 노동부문에 보고해야 합니다. 노동행정부서가 접수일로부터 15일 내에 이의를 제기하지 않으면 효력이 발생합니다.

근로계약은 임금, 근로시간과 휴가, 보험, 복지 등의 사항을 포함하여야 합니다.

근로계약이 만기되었거나 쌍방이 약정한 종결요건이 발생했을 때에는 근로계약이 종결되며, 쌍방이 동의하면 근로계약을 새로 체결할 수 있습니다.

근로계약을 변경할 때에는 쌍방의 협상, 동의를 거쳐야 하고 변경수속을 밟아야 합니다.



② 인건비 및 복리후생

급여

임금수준은 현지 지방정부 또는 노동행정부서가 발표한 임금 가이드라인을 준수해야 하며 노조와 협상을 통해 결정합니다.

임금이 합의된 경우에 합의내용을 7일 내에 노동부문에 보고하여 심사를 받아야 하며, 합의서 접수 후 15일 안에 이견이 없을 경우 효력이 발생합니다.

임금협상은 일반적으로 1년에 1회이며 전년도에 정한 임금제한 만료 60일 전에 어느 한쪽이 임금협상요구서를 제출하면 해당년도 임금협상이 시작됩니다.

기업은 관련규정에 따라 근로임금 통계를 산출하고 관할 노동행정부서, 재정부서, 통계부서 및 기업주관 부서에 통계표를 제출합니다.

근무시간

중국은 주 5일 근무제를 1995년에 제도화하였으며, 실질적으로는 1997년부터 시행했습니다.

근로시간은 법으로 규정되어 지역별로 차이가 없이 대동소이합니다.

- 근로연령: 16세 이상
- 퇴직연령: 여자 50세, 남자 60세
- 법정 근로시간: 주당 40시간 (1일 8시간)

시간의 근무는 1일 3시간, 월 36시간을 초과할 수 없습니다.

- 평일의 시간의 근무수당: 통상임금의 150% 지급
- 휴일근무 시간의 근무수당: 통상임금의 200% 지급 (대체휴가 없음)
- 법정공휴일근무 시간의 근무수당: 통상임금의 300% 지급
- 만약 고용인이 이 규정을 어길 경우 규정에 따라 미납분을 피고용인에게 주어야 하며 벌금으로 미납금의 25%를 더 지불해야 함

피고용인의 수습기간은 최장 6개월을 초과할 수 없습니다.

최저임금

중국에서는 1993년 최저임금제도가 도입된 뒤 1994년에 노동법(中华人民共和国劳动法)이 공포됐습니다. 최저임금의 구체적인 기준은 성(省), 자치구, 직할시의 인민정부가 제정하고 국무원에 보고하는 것으로 되어 있습니다.

2004년 3월에는 최저임금 규정(最低工资规定)이 제정됐습니다. 규정은 최저임금 기준을 2년에 1회 검토하여 인상하는 것으로 정하고 있습니다.

그림 II-6 중국 성별 최저임금표준비교 (2013년 1월 기준) 출처: 중국경영망(中国经营网)

순위	월 최저임금 수준 (위안)		시간당 최저임금 수준 (위안)	
1	선전	1,500	베이징	15.2
2	저장	1,470	신장	13.4
3	상하이	1,450	선전	13.3
4	베이징	1,400	톈진	13.1
5	신장	1,340	산둥	13.0
6	짱수	1,320	허베이	13.0
7	허베이	1,320	푸젠	12.7
8	톈진	1,310	상하이	12.5
9	산둥	1,240	산시	12.3
10	푸젠	1,200	저장	12.0
11	네이멍구	1,200	장쑤	11.5
12	후난	1,160	후난	11.5
13	헤이룽장	1,160	샨시	11.5
14	산시	1,150	쓰촨	11.0
15	산시	1,125	닝샤	11.0

사회보장

양로보험

한국의 국민연금에 해당하는 강제보험입니다.

임금총액의 약 25%~30% 요율로 회사 측이 약 20%~25%를 부담하며, 나머지 5%는 근로자가 자신의 급여에서 원천 공제하는 방법으로 부담합니다.

양로보험금의 수납, 관리는 각 지방에서 지정한 보험공사에서 합니다. 중국의 양로보험은 각 지방의 재정에 따라 조금씩 그 적용 요율에 차이가 있습니다.

본래 양로보험금은 정규직에게만 적용되었으나, 최근에는 임시직을 포함한 모든 근로자에게 포괄적으로 적용합니다.

실업보험

강제보험으로, 정액 또는 정률로 계산된 보험료를 회사 측과 근로자가 분담해 납부하며 임금 총액의 약 3%를 차지합니다.

수납기관은 양로보험과 동일하며 노동관에서 인정하는 실업 상태의 근로자가 수혜를 받을 수 있습니다.

공상보험

한국의 산재보험에 해당하며 업종에 따라서 임금총액의 0.2%~0.8% 요율을 적용하는 강제보험입니다.

의료보험

의료보험요율은 급여총액의 최고 10% 정도이며 회사 측과 근로자가 일정비율로 부담합니다.

해고 및 퇴직 규정

노동계약 해지 가능

- 수습기간 중에 채용조건에 부합하지 않는 것이 증명된 경우
- 고용기업의 규정 및 제도를 심각하게 위반한 경우
- 직무상의 중대한 과실, 사리(私利)추구와 부정행위로 고용인에게 중대한 손해를 끼친 경우
- 피고용인이 동시에 다른 고용인과 노동관계를 맺음에 따라 본 고용인의 작업임무 완수에 심각한 영향을 미치거나 또는 고용인이 지적해도 시정을 거부하는 경우
- 본법 제 26조 제 1항 제 1호에 규정된 상황에 의거, 노동계약이 무효가 되는 경우
- 법에 의거 형사책임을 추궁 받는 경우

노동계약 해지 불가

- 작업에 종사하는 피고용인이 직업병에 걸렸음에도 이직 전에 건강검진을 받지 않았거나, 또는 유사 직업병 환자로 진단 또는 의학관찰 기간 중인 자
- 고용기간 중 직업병을 앓거나 또는 산업재해로 인해 노동 능력을 상실, 일부 상실한 것이 확인된 경우
- 질병 또는 비업무상 부상으로 규정된 치료기간 내에 있는 경우
- 여성 피고용인이 임신기, 출산기, 수유기인 경우
- 연속 근무기간이 만 15년 이상이고 법정 퇴직연령까지 5년 미만의 기간이 남아있는 경우
- 법률, 행정 법규에 규정되어 있는 기타 상황

피고용인의 해고조치는 개인의 신상에 관련된 매우 민감한 문제입니다.

고용인은 노동계약서에 피고용인의 해고에 대한 조항을 명시해 놓았다 하더라도 피고용인을 해고할 때는 사전에 해당 피고용인에게 반드시 서면으로 통보해야 하고, 만약 노동조합(工會)이 있다면 노동조합에도 서면으로 통보하여 동의를 구하는 것이 바람직합니다.

직원채용 등기제도를 실시하는 지역에서는 최종적으로 소재지 관할 지방정부의 노동국 또는 노동인사국에 해고조치 사실을 보고해야 합니다.

외국기업의 해고조치에 대해 해당 피고용인이 불복할 경우 피고용인은 소재지 관할 지방정부 노동중재위원회에 대해 중재를 요청할 수 있고, 관할 인민법원에 소송을 제기할 수 있습니다.

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

5) 세무 관련 정보

① 사업형태에 따른 세금유형

기업은 영업집조(营业执照)를 수령한 날로부터 30일 이내에 세무등기를 하고, 수입에서 생산원가, 비용, 손실 등을 뺀 후 이익이 있으면 세법이 정한 바에 따라 기업소득세(25%)를 내야 합니다.

사업형태	세목	세율
물건 판매 또는 수입자	증치세 (增值稅): 부가가치세	0%, 13%, 17%
비품 생산자 또는 수입자	소비세 (消費稅)	3%~45%
	교육비부가세 (教育費附加)	3%
서비스 제공, 무형자산 양도, 부동산 판매자	영업세 (營業稅)	3%, 5%, 5~20%
건물의 소유주 또는 사용자	방산세 (房產稅)	1.2%(건물재산 평가가액) 12%(임대료수입)
부동산 등의 재산권 취득자	계세 (契稅)	3~5%
수출입자	관세	수출입 품목에 따라 다름

② 세무등기

세무등기 제도란 세법에 따라 납세자가 설립(영업집조 수령 후 30일 이내)·변경·종료 시에 소재지 세무기관에 등기를 하고 이를 근거로 세무기관은 납세자에 대해 세무관리를 하는 것을 말합니다.

중국에서 회사를 설립하는 경우 약 45일 이내에 비준증서, 영업집조, 도장, 기업코드번호증서(组织机构代码证) 등을 수령하여 다음의 절차를 따릅니다.

- 소재지 세무기관에서 세무등기증 발급
- 3일 내에 지방세무국과 담당자에게 통지를 하여 온라인에서 세무신고(지방세: 매월)를 할 수 있는 비밀번호 발급
- 출자금이 납입된 후에 국가세무국과 담당자에게 통지를 하여 온라인상에서 세무신고(국세: 분기별)할 수 있는 비밀번호 발급

필요 서류

- 영업집조 복사본, 기업코드번호증서 복사본, 비준증서 복사본
- 회사 정관 복사본(합자, 합작기업일 경우 계약서 사본 포함)
- 임대차계약서
- 법인대표 여권사본
- 세무등기표(비치양식에 한함)
- 기타 요구 서류

③ 세금계산서의 구매, 발행, 취득

세금계산서는 세무등기를 한 납세자가 세무등기증서를 수령한 후 관할 세무기관에 신청하여 구매할 수 있습니다 (세금계산서관리방법 15조).

일반 납세자가 증치세(부가가치세)전용 세금계산서를 구매하는 경우

- 세무등기증 사본을 지참하고, 관할 세무기관에서 세금계산서 구매 신청표와 세무등기증 부분(일반납세자 도장날인)을 제출(약 5~10일 후 비준서 수령)
- 비준서, 신청인 신분증, 세무등기증 부분, 재무도장, 법인도장 등을 지참하고 <세금계산서 구매부>를 수령
- 회계원이 일반납세자 교육을 받고 지정된 세공상(稅工商)에게 세공기(稅工器)를 신청한 후 세금계산서 장비를 설치·장비설치 시 제공되는 IC카드는 영수증 발급데이터를 내장한 카드로 매월 세무기관에 동 카드의 내용을 신고
- 재무도장, 세무등기증 부분, 신청인 신분증, <세금계산서 구매부>에 정한 표면금액, 수량, 구입방식에 따라 관할 세무기관에서 전용 세금계산서를 구매

中华人民共和国 (1999) 京地代 No 2435478 地

代扣代收税款凭证

填发日期: 2010年8月28日 主管税务机关:

纳税人	代码			扣缴义务人	代码	01521470	
	全称				全称	北京保利国际拍卖有限公司	
	地址				地址	东城朝阳门北大街1号新保利大厦三层	
	注册类型				税款所属时期	2010年8月	
税种	纳税项目	课税数量	计税金额	税率或单位税额	扣除额	实缴金额	
个人所得税	房产转让所得	1	37000000.00	2%	740000.00	百 十 万 千 百 十 元 角 分 740000.00	
金额合计 (大写)		柒佰肆拾万零仟柒佰零拾元零角零分		740000.00			
主管税务机关 (盖章)		扣缴义务人 (盖章)		张金玲 (盖章)		备注	

第一联(存根)扣缴义务人留存

그림 II - 8 세금계산서(税单)

소규모 납세자가 일반 세금계산서를 구매하는 경우

- 세무등기증 사본을 지참하고 관할 세무기관에서 세금계산서 구매신청표를 제출 (약 1주일 후 비준서 수령)
- 비준서, 신청인 신분증, 세무등기증 부분, 재무도장, 법인도장 등을 지참하고 <세금계산서 구매부>를 수령
- 재무도장, 세무등기증 부분, 신청인 신분증, <세금계산서 구매부> 등을 지참하고, 일반 세금계산서를 구매

④ 기업소득세(企业所得稅)

기업 및 기타 소득을 취득한 조직은 기업소득세의 납세자로 규정에 근거하여 기업소득세(법인세)를 납부해야 합니다.

그림 II-9 기업 소득세율		출처: KOTRA
적용 세율	적용 기준	
25%	보통 세율	
20%	소규모 기업	
15%	국가가 중점적으로 육성하고 있는 하이테크놀로지 기업 (특별 세율)	

⑤ 영업세(營業稅)

영업세는 서비스 제공(가공, 수리, 보수 서비스는 제외), 무형자산의 양도, 부동산의 판매를 과세 대상으로 하고 있습니다.

영업세와 증치세는 과세 대상을 분류하고 있기 때문에 하나의 행위에 대해 영업세, 증치세 양자가 동시에 과세되는 경우는 없습니다.

영업세 면제 대상

- 월 영업액 200~800위안(약 3만 5천~14만 원) 이하
- 유치원, 탁아소 등의 부양 및 양육 서비스, 혼인 소개, 장례 서비스
- 교육 서비스

업종별 영업세율

- 교통 운수, 건축, 우편 통신, 문화 체육 업종: 3%
- 금융 보험, 서비스 업종, 무형재산 유상 양도, 부동산 판매: 5%
- 오락업: 5~20% (지방정부가 적용 세율 결정)

⑥ 방산세(房産稅)

<방산조례해석규정>에 따라 부동산 판매 및 서비스업의 경우 5% 세율의 과세대상에 해당되며 납부세액은 영업세에 세율을 곱한 값입니다.

⑦ 증치세(增值稅)

증치세(增值稅)란 중국의 주요 간접세로 한국의 부가가치세 개념에 해당합니다.

증치세는 기본적으로 최종 소비자가 부담하는 세금이라는 것이 특징입니다. 중국의 증치세 징수 방법은 한국과 마찬가지로 거래 징수 방식을 채택하고 있습니다.

즉 과세대상인 재화를 공급하는 사업자나 기업체가 납세의무자가 되는데, 실제 증치세를 징수하는 방식은 그 재화를 생산하기 위하여 원자재 등을 매입할 때 거래 상대방에게 증치세(매입증치세)를 지급하고 매입하거나, 생산한 재화를 판매할 때 그 재화의 매입자로부터 증치세(매출증치세)를 징수하여 과세 기간 동안의 매출 증치세와 매입증치세의 차액을 세무국에 납부하는 방식을 취하고 있습니다.

중국의 증치세율은 일반 세율이 17%로 한국의 10%보다 매우 높습니다.

그림 II - 10 증치세의 세율		출처: KOTRA
증치세율	품목	
17%	기본 세율	
13%	식량, 식용식물유, 스팀, 냉기, 가스, 석유액화가스, 천연가스, 메탄가스, 소비자용 석탄 제품, 도서, 신문, 잡지, 사료, 화학비료, 농약, 농업기기, 국무원이 정한 기타 재화	
0%	재화 수출	

중국은 납세자의 회계 건전 여부 및 사업 규모를 기준으로 하여 일반납세자(17%)와 소규모 납세자(3%)로 구분합니다.

일반 납세자는 매입세액을 공제받을 수 있으나, 소규모 납세자는 매입세액을 공제받지 못합니다.

즉 일반납세자의 경우 기납부한 매입세액을 공제받은 후의 잔액이 납부할 증치세액이 되나, 소규모 납세자에게는 해당 사항이 없습니다.

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

6) 수입/통관 관련 정보

① 공급자의 선정

외식업 경영주는 반드시 국가위생표준에 부합하는 식품을 구매해야 하며 다음과 같은 식품을 구매하는 것을 금지합니다.

- 유독, 유해하거나 변질, 부패했거나 곰팡이, 벌레가 있거나 이물질이 발견된 식품
- 검역합격증명서를 획득하지 못한 육류식품
- 품질보증기한이 지났거나 식품에 부착된 라벨 내용과 부합하지 않는 포장식품
- 위생허가증을 획득하지 못한 식품생산경영자가 제공하는 식품

식품을 공급받기 이전에 반드시 공급자의 허가증과 식품합격증명 문건을 확인해야 합니다.

② 수송

식품 운송 전문 차량만을 이용하여 식품을 운송해야 하며, 운송 차량 내의 식품용기는 청결해야 합니다.

직접적으로 수입식품을 운송할 경우 반드시 전용 밀폐 용기 (통풍구멍이 있어야 함)로 포장해야 합니다.

식품을 운송 차량에 실은 이후에는, 잠금장치가 있는 경우를 제외하고 담당자가 차량을 비워서는 안 됩니다.

운송하는 과정에서 먼지와 곤충을 예방하고 오염되는 것을 방지하며 직사광선을 피해야 합니다.

부패하기 쉬운 식품(특히 공 제품과 육류식품)은 냉장차량을 이용해야 합니다.

식품 운송 이전에 반드시 식품품질검사를 실시해야 하며 식품의 라벨과 로트번호, 화물이 모두 부합하는 경우에만 운송 가능합니다.

운송 증빙서류의 모든 항목에 상응하는 내용을 정확하게 기재해야 합니다.

③ 추적성

식품 또는 식재료를 공급받는 모든 업체에 대한 서면 기록을 보관해야 합니다.

항상 공급자에게 영수증 등과 같은 식재료 공급 증빙서류를 요구해야 하며 구매기록을 해야 합니다.

식재료 수송 이전에 식재료 상의 라벨과 로트번호 등의 증빙서류 확인도 필요하며 서면 기록을 남겨 만일의 경우를 대비합니다.

식재료를 수입하는 업체는 식품수입과 판매기록제도를 수립하여 식품의 명칭·규격·수량·생산일자·생산 또는 수입비준번호·보존기간·수출업체와 구매자 명칭·연락방법·인도 일자 등의 내용을 기록하여야 합니다.

식품의 수입과 판매기록은 당연히 사실만을 기록해야 하며 보존기한은 2년 이상입니다.

④ 상품의 판매 중단 및 리콜

<찬음업과 집단용 식품배송 단위 위생규범>에 따라 중국 정부는 육류에 대한 병리검사, 그 외의 식품에 대한 농약 및 위생검사를 의무화하고 있고, 각 지방 정부의 식품약품 감독관리국은 식재료를 제공하는 식품 제조업체와 공급자를 검사합니다.

점포에 납품되어 조리에 사용되는 식품은 '식품위생법'에 따라 점포 측 책임으로 위생관리를 하며, 지방 위생국의 관계부서는 점포방문 검사에서 문제가 발견되면 개선을 명령합니다.

<중화인민공화국식품안전법> 제53조에 따르면 식품경영자는 취급하는 식품이 식품안전표준에 부합하지 않음을 발견한 경우 즉시 경영활동을 중지하고 관련자와 소비자에게 통지해야 하며 아울러 경영활동의 정지상태와 통지상황을 기록해두어야 합니다.

식품생산자는 취급하는 식품에 문제가 발생했을 경우 즉시 회수해야 하며 회수한 식품에 대해서는 폐기·소각 등의 조치를 취하고 회수 및 처리상황을 현급 이상 품질감독부서에 보고해야 합니다.

식품생산경영자가 위 규정을 준수하지 않을 경우 생산식품의 회수 또는 운영 정지 처분을 받을 수 있습니다.

2007년 8월에 공포·실시된 <식품리콜관리규정>에 따르면 식품의 위험정도에 따라 리콜을 3개의 급으로 나눌 수 있습니다.

1급 리콜

- 식원성(食源性) 질병을 유발하여 인체에 매우 심각한 위해를 가하거나 사망에 이르게 하는 식품 또는 유통의 범위가 광범위하여 사회에 큰 영향을 미치는 불안정한 식품의 리콜
- 1일 이내에 판매자에게 알려 판매를 중단하고 소비자에게 알려 소비를 중단시켜야 함
- 3일 이내에 해당 도시의 질량감독부를 통해 성급 질량감독부에 리콜 계획을 제출해야 함

2급 리콜

- 식원성(食源性) 질병 등 인체에 위해를 가하나 그 위해의 정도와 유통 범위가 비교적 작아 사회에 미칠 영향이 작은 불안정한 식품의 리콜
- 2일 이내에 판매자에게 알려 판매를 중단하고 소비자에게 알려 소비를 중단시켜야 함
- 5일 이내에 해당 도시의 질량감독부를 통해 성급 질량감독부에 리콜 계획을 제출해야 함

3급 리콜

- 식원성(食源性) 질병 등 인체에 위해를 가하나 그 위해의 정도가 매우 경미한 불안정한 식품의 리콜
- 3일 이내에 판매자에게 알려 판매를 중단하고 소비자에게 알려 소비를 중단시켜야 함
- 7일 이내에 해당 도시의 질량감독부를 통해 성급 질량감독부에 리콜 계획을 제출해야 함



사진 II - 3 2014년 리콜당한 하인즈(Heinz)의 영유아 이유분홍식

⑤ 식재료 수입 관련 절차

중국 정부는 2011년 9월부터 수입식품에 대한 중국어 라벨 부착 여부를 집중적으로 단속해 제품을 압수하거나 벌금 행정처분을 내리는 등 수입식품에 대한 관리감독을 강화했습니다.

〈수출입식품 안전관리방법〉에 따르면 식품을 수입하려는 상인이나 그 대리인은 다음과 같은 서류를 구비해야 합니다.

- 계약서, 세금계산서, 선적명세서, 선하증권 등 증빙서류
- 관련 허가서류
- 법률법규, 쌍무협정, 의정서 등이 규정한 수출국 정부의 검역 증명서
- 최초로 수입하는 포장음식의 경우 식품라벨 견본과 중문 번역본
- 식품안전국가표준이 없는 식품을 수입할 경우 상응하는 허가증명 문서

〈중화인민공화국식품안전법〉에 따르면 수입하는 예비포장식품은 중국어 표시 및 중국어 설명서가 있어야 합니다.

- 표시와 설명서는 해당 법 및 중국의 기타 유관법률과 행정법규의 규정, 식품안전국가표준의 요구에 부합하여야 하며, 식품의 원산지 및 국경 내 대리업체의 명칭·주소·연락방법을 명기하여야 함
- 예비포장식품에 중국어 표시 및 중국어 설명서가 없거나, 표시 및 설명서가 해당 규정에 부합하지 않는 경우 수입이 금지됨

⑥ 수입허가신청 절차

아직 식품안전국가표준이 없는 식품을 수입하거나 식품첨가제의 신제품·식품관련제품 신제품을 최초로 수입하는 경우 수입업체는 국무원 위생행정부서에 신청서를 제출하고 관련 안전성평가 자료를 제출하여야 합니다.

국무원 위생행정부서는 〈식품안전법〉 제44조의 규정에 의거하여 허가 여부를 결정하며, 아울러 적시에 상응하는 식품안전국가표준을 제정합니다.

입국 동식물 검역 허가수속이 필요한 수입식품은 〈중화인민공화국 입국 동식물 검역허가증〉을 취득해야 수입 가능합니다.

⑦ 검역

〈수출입식품 안전관리방법〉에 따르면 식품을 수입하는 상인 또는 대리인은 다음의 서류를 구비하여 세관 신고한 지역의 검험검역기구에 검역 신고를 해야 합니다.

- 계약서, 세금계산서, 선적명세서, 선하증권 등 증빙서류
- 관련 허가서류
- 법률법규, 쌍무협정, 의정서 등이 규정한 수출국 정부의 검역 증명서
- 최초로 수입하는 포장음식의 경우 식품라벨 견본과 중문 번역본
- 식품안전국가표준이 없는 식품을 수입할 경우 상응하는 허가증명 문서

검험검역 신청 시 수입물품 세관신고서, 무역계약서, 포장명세서, B/L, 운송증빙서류, 원산지 증명서류, 위생평가자료 등 기타 요청서류를 구비해야 합니다.

통상적으로 검험검역 절차는 세관신고 자격을 구비하고 있는 대행업체나 세관신고 인원에게 위임하여 진행합니다.

⑧ 통관심사

수입하는 식품은 출입국검사검역기구가 감독·견본추출검사를 실시하며 세관은 출입국검사 검역기구가 서명 발급한 통관증명에 근거하여 통관 합니다.

세관통관 시 필요한 서류로는 수출입물품 세관신고서, 송장, 무역계약서, 포장리스트, B/L, 적하목록, 세관신고대행 권한위임장, 수출입 관련 허가증서 등이 있습니다.

일반적으로 통관절차는 세관신고 자격을 구비하고 있는 대행업체나 세관신고 인원에게 위임하여 진행되기 때문에, 향후 구체적인 수입지역을 정한 후에 문의하는 것이 바람직합니다.



사진 II-4 중국 출입국검사 검역기구

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

[참고] 연변자치주 도문시 세관, 대북 수출입 전자허가제 도입

북한과 접경한 연변자치주 도문시 세관이 대북 수출입 기업들의 통관 편의를 위해 전자수출입증서 제도를 도입했습니다.

도문시 세관은 중국 해관총서가 전달한 ‘대외무역의 안정적인 증가 촉진 조치’에 따라 해당 제도를 도입했습니다. 해당 제도는 기존에 관내 대외가공무역업체들이 여러 정부기관을 직접 방문해 수출입 허가를 받아야 했던 불편을 감소시키며, 통관 속도도 간소화할 수 있습니다.

제도 도입 이후 기업들의 원료, 완성품 수출입 속도가 빨라지고 생산주기도 짧아져 재고가 줄고 생산단가가 낮아지는 효과가 기대되고 있습니다. 또한 기업들이 24시간 수시로 수출입 허가를 받을 수 있고 통관 비용도 절반 이하로 줄어 기업 경쟁력을 높이는 데 도움이 될 것으로 전망됩니다.



사진 II - 5 도문 세관을 통해 북한의 남양 세관으로 향하는 트럭들

[참고] 식당 수익성 분석 방법

수익성 분석이란 점포의 매출액(수익)과 지출(비용)을 추정하여 이익(수익-비용)까지 계산하는 정량적 분석을 의미합니다.

매출액을 추정하고 비용을 산정한 후 최종적으로 이익을 계산하는 활동은 회계학 지식을 필요로 하므로 사전에 충분한 학습과 조사를 통해 계정과목을 익히고 손익계산서 작성방법을 연습해야 합니다.

식당 수익성 분석은 해외에 진출하고자 하는 사업 주체의 의사결정을 지원하는 도구로 활용합니다.

또한 투자 예산과 회수 기간을 고려하여 진출 가능한 도시와 도시 내의 상권 후보군을 식별하기 위한 의사결정 도구로도 활용 가능합니다.

레스토랑 창업을 고려하는 사업 주체가 개업 시에 필요한 초기 투자 자금의 규모와 추구하는 수익률 및 자금회수 기간 등을 사전에 추정해 볼 수 있으며 제한된 투자 예산 안에서 진출 가능한 도시 및 상권을 가능하는 척도로 본 모델을 활용할 수 있습니다.

본 길라잡이에서는 투자 타당성 분석을 위한 모델을 제안하고 사례를 통해, 그 활용방안을 제공하는 것에 목적이 있으며 실제 해외 특정 도시에 진출하고자 하는 사업 주체는 추가적인 시장 조사를 통해 변수값에 대한 정확한 추정치를 확보하여 본 분석 모델을 정교화 할 수 있습니다.

수익성 분석에 임할 때는 다음과 같은 내용을 고려합니다.

- 보수적, 현실적으로 추정합니다.
- 추정손익 및 손익분기점(Break Even Point)을 파악합니다.
- 투자대비 경제성(투자수익률법, 회수기간법)을 파악합니다.
- 사업의 장기비전을 분석합니다.

① 매출액 추정

수익성 분석을 위해 가장 먼저 해야 할 일은 매출액을 추정하는 일입니다.

월 매출액은 영업 가능 일수를 감안하여 산출해야 하며, “총매출=음식 매출+주류 및 음료 매출” 또는 “총매출=현금 매출+카드매출”등으로 구분됩니다. 경쟁업체 등을 대상으로 한 현장조사를 통해 추정이 가능합니다.

② 비용 추정

비용을 추정하기 위해서는 점포 운영에 소요되는 비용항목을 손익계산서(기업회계기준) 항목기준으로 산출하는 것이 필요하며 이를 좀 더 구체적으로 살펴보면 다음과 같습니다.

비용항목은 구체적으로 매출원가(식재료비, 조리인력 인건비), 판매비와 일반관리비(출직원 인건비, 지급임차료, 수도광열비, 신용카드 수수료 등), 영업외 비용(지금 이자) 등으로 구분됩니다.

일반적으로 레스토랑 운영 시에는 주요 비용항목을 식재료, 인건비, 임차료, 기타경비 등으로 구분합니다.

또한 손익 분기점 분석을 위해 세부항목을 고정비와 변동비로 구분할 수 있어야 합니다.

고정비는 매달 변동이 없는 금액을 뜻하는 말로서 급여, 복리후생비, 보험료, 광고선전비 등이 해당됩니다.

매월 똑같이 얼마가 나간다는 것을 미리 알고 있기 때문에 손익분기점을 보기에 도움이 되고 경영상 계획을 세울 때도 고정되어 있는 비용이기 때문에 결과 도출이 쉬운 편입니다.

변동비는 매달 예측하기 어려운 금액을 뜻하며, 메뉴 제조에 소요되는 식재료 및 음료 등이 속합니다.

변동비는 매월 변동폭이 커서 예측하기 힘들기 때문에 손익분기점을 계산할 때 고정비보다 변동비에 포커스를 맞추어 계산하므로 변동비용의 정산이 더욱 중요합니다.

③ 추정 손익계산서 작성

손익계산서를 작성하기 위해서는, 매출액 및 매출원가 외에도 법인세 등의 다양한 항목을 고려해야 합니다. 손익계산서 작성 시 필요한 항목 및 항목별 작성 방법은 아래와 같습니다.

그림 II-11 추정 손익계산서 작성법		출처: 김영갑 외, 『외식창업론』, 2011
항목	내용	
매출액①	<ul style="list-style-type: none"> - 월 매출액은 영업가능 일수를 감안하여 산출하되, “총매출=음식 매출+주류 및 음료 매출” 또는 “총매출=현금 매출+카드 매출” 등으로 구분 - 경쟁업체 등을 대상으로 현장조사를 통해 추정 가능 	
매출원가②	<ul style="list-style-type: none"> - 메뉴 제조에 소요되는 식재료(양념류 포함), 주류, 음료 원가 - 통상 음식점의 매출원가율은 30% 내외가 적절함 	
매출이익③ (=①-②)	<ul style="list-style-type: none"> - (매출액-매출원가) 	
판매비와 일반관리비④	<ul style="list-style-type: none"> - 영업이나 관리에 소요된 모든 비용은 판매비와 일반관리비 - 임차료, 급여(인건비), 감가상각비, 연구개발비, 광고선전비, 수도광열비(수도, 가스, 전기료), 통신비(전화, 유선), 소모품비, 수선비, 각종 수수료 등 - 최근에는 신용카드매출이 많기 때문에 카드수수료를 반드시 비용으로 고려 - 부가가치세는 매출액의 약 7%로 가정 (비전문가의 타당성 분석을 위한 편의상 부가가치세 납부액을 판매비와 일반관리비로 가정하여 처리함) 	
영업이익⑤ (=③-④)	<ul style="list-style-type: none"> - (매출이익-판매비와 일반관리비) 	
영업 외 수익⑥	<ul style="list-style-type: none"> - 영업활동 이외의 수익으로 이자수익 등이 해당됨 - 음식점에서 발생할 항목은 거의 없음 	
영업 외 비용⑦	<ul style="list-style-type: none"> - 차입금액에 대한 이자비용 	
경상이익(세전이익)⑧ (=⑤+⑥-⑦)	<ul style="list-style-type: none"> - (영업이익+영업 외 수익-영업 외 비용) 	
법인세⑨	<ul style="list-style-type: none"> - 법인은 법인세, 개인은 종합소득세 	
월 당기순이익⑩ (=⑧-⑨)	<ul style="list-style-type: none"> - (경상이익-법인세) 	
참고사항	<ul style="list-style-type: none"> - 음식점의 업종과 업태에 따른 이익률의 차이가 매우 크므로 통계청 자료나 기타 현장조사 등을 통해 이익률을 확인함 - 신용카드 수수료와 부가가치세 납부세액이 손익계산 시 반드시 고려되어야 함. 일반적으로 프랜차이즈 본부는 사업타당성을 높여 보여주기 위해, 추정 손익에서는 제외하는 경우가 많음 - 손익분기점 분석을 위해 모든 비용을 고정비(임차료, 정규직원 인건비)와 변동비(식재료비, पार्ट타이어 인건비, 각종 수수료, 수도광열비)로 구분 	

④ 추정 손익계산서 사례

항목별 작성 방법에 따라 추정 손익계산서를 작성한 사례는 아래와 같습니다.

그림 II - 5 추정 손익계산서 예시

구분		금액(원)	비율(%)	비고
매출액①	합 계	50,000,000	100.00	
	현 금	10,000,000	20.00	
	카 드	40,000,000	80.00	
매출원가②	합 계	27,500,000	55.00	
	식재료비	17,500,000	35.00	
	인건비	10,000,000	20.00	- 경영자 인건비 포함
매출 총이익③		22,500,000	45.00	
판매비와 일반관리비④	합 계	15,370,000	30.74	
	지급임차료	5,000,000	10.00	
	감가상각비	3,300,000	6.60	- 투자비 2억 원 가정 (인테리어 등 점포 공사비) - 5년(60개월)으로 상각하는 금액
	수도광열비	2,500,000	5.00	- 관리비 포함
	소모품비	5,000	0.01	
	수선비	400,000	0.80	
	통신비	5,000	0.01	
	복리후생비	1,250,000	2.50	- 회식비, 고용보험 등
	광고선전비	500,000	1.00	
	신용카드 수수료	110,000	0.22	- 카드 매출액의 2.7%
	부가가치세 예수금	2,000,000	4.00	
	보험료	150,000	0.30	- 화재보험료
	잡 비	150,000	0.30	- 기자재 렌트 비용, 세무사 비용 등
영업이익⑤		7,130,000	14.26	
영업 외 이익⑥	수입이자	0	0.00	
영업 외 비용⑦	지급이자	0	0.00	
경상이익⑧		7,130,000	14.26	
법인세⑨		2,139,000	4.28	- 일반 법인세 30% 가정
월 당기순이익⑩		4,991,000	9.98	- 투자수익률(ROI): 2.50%

* 투자수익률(ROI) = 4,991,000원(월 당기순이익) / 200,000,000(투자액) X 100 = 약 2.50%

* 위 손익계산서 내 금액들은 예시를 위하여 임의로 기입한 내용으로 참조 시에 혼동이 없으시길 바랍니다.

[참고] 음식점의 손익분기점 분석

손익분기점이란 매출액이 그 이하가 되면 손실이 나고, 그 이상이 되면 이익이 나는 기점을 의미합니다.

따라서 손익분기점이란 이익이 제로(0)가 되는 매출액이나 매출 수량을 의미합니다. 이를 다시 표현하면 매출액과 음식점의 총비용이 같아지는 지점을 말합니다.

일반적으로 손익분기점 매출액이나 매출 수량을 구하기 위한 공식이 제공되지만 여기서는 기본적인 손익계산 공식을 이용하여 손익분기점 매출 수량을 먼저 구해보기로 하겠습니다.

① 순이익 = 매출액 - 총비용

손익분기점이란 '순이익 = 0'이 되는 기점이므로

② 매출액 = 총비용

매출액은 매출 수량과 단위당 가격을 곱하여 계산하면 되고, 총비용은 변동비와 고정비를 합하여 구할 수 있습니다. 따라서 위 공식을 다음과 같이 구할 수 있습니다.

③ 매출 수량 X 단위당 가격 = 변동비 + 고정비

다시 변동비는 단위당 변동비에 매출 수량을 곱하여 구할 수 있으므로

④ 매출 수량 X 단위당 가격 = (단위당 변동비 X 매출 수량) + 고정비

위 식을 매출 수량 기준으로 다시 정리하면 다음과 같습니다.

⑤ 매출 수량 X (단위당 가격 - 단위당 변동비) = 고정비

⑥ 매출 수량 = 고정비 / (단위당 가격 - 단위당 변동비)

여기서 (단위당 가격 - 단위당 변동비)를 단위당 공헌이익이라고 합니다. 따라서,

⑦ 손익분기 매출 수량 = 고정비 / 단위당 공헌이익

아래와 같은 정보가 주어진다면, 이를 기초로 손익분기 매출 수량을 계산해 봅니다.

- * 메뉴 판매가격(단위당) = 8,000원
- * 메뉴당 변동원가(단위당) = 3,000원 (식재료비, 판매비와 일반관리비 등)
- * 레스토랑 고정원가(1개월) = 7,000,000원 (임차료, 인건비, 지급이자 등)

계산을 위의 순서대로 따라하면,

- ③ 매출 수량 A개 X 8,000 = 3,000A + 7,000,000
- ④ 매출 수량 A개 X 8,000 = (3,000 X A개) + 7,000,000
- ⑤ 매출 수량 A개 X (8,000 - 3,000) = 7,000,000
- ⑥ 매출 수량 A개 = 7,000,000 / (8,000 - 3,000)
- ⑦ 매출 수량 A개 = 1,400개

즉, 레스토랑은 한 달에 1,400개의 메뉴를 판매하면 손익분기점에 도달하게 됩니다.

다음과 같은 방법으로, 더 빠른 계산이 가능합니다.

단위당 공헌이익은 5,000원(8,000원-3,000원)이 됩니다.

따라서, 손익분기 매출 수량은

$$\textcircled{7} 7,000,000 / 5,000 = 1,400$$

손익분기점의 매출 수량은 한 달에 1,400개로 위에서 계산한 것과 같은 수가 나옵니다.

또한, 여기에 단위당 가격을 곱하면 손익분기 매출액을 구할 수 있습니다.

$$1,400\text{개} \times 8,000\text{원} = 11,200,000\text{원}$$

즉, 한 달에 11,200,000원의 매출을 올려야, 최소한 손실은 면할 수 있다는 의미입니다.

[참고] 투자수익률법과 회수기간법

매출액 및 비용 추정, 이익 산출, 투자금액 산출 결과를 통해 예비창업자는 투자안의 선택을 위한 타당성 분석을 다양한 방법으로 수행할 수 있습니다.

일반적으로 기업들이 주로 사용하는 타당성 분석기법은 복잡하고 개인이 계산하기에 어려운 부분이 많습니다.

대부분의 분석기법은 투자수익률을 계산한 후, 자신이 목표로 하는 수익률보다 높은지 여부에 따라 사업의 실행 여부를 결정하는 방법입니다.

물론 이러한 계산과정에는 복잡한 재무관련 지식이 필요하므로 전문지식이 없는 사람이 실제로 내부수익률과 순현재가치를 계산해내기는 쉽지 않습니다. 하지만 다음과 같은 계산법이 있음을 알고있으면 도움이 될 것입니다.

투자안을 선택하기 위한 타당성 분석 기법은 회수기간법(Payback Period Method), 평균회계이익률법(Average Return on Book Value Method), 순현재가법(NPV Method), 수익성지수법(Profitability Index Method) 등 다양합니다.

다양한 타당성 분석 기법 중 소규모 외식사업을 고려하는 창업자는 월 투자수익률이나 투자비 회수기간 등을 통해 간단하지만 명료한 사업타당성 분석을 할 수 있습니다.



아래의 표를 통한 사업타당성 판단 기준 사례는 예비창업자의 사업진입 여부를 결정하는데 참고가 될 수 있을 것입니다.

그림 II - 13 사업타당성 판단 기준 예시		출처: 김영갑 외, 『외식창업론』, 2011
사업성 판단 기준	투자수익률/월 ^[1]	투자비 회수기간
매우 양호	4% 이상	2년 이내
양호	3% 이상	3년 이내
보통	2% 이상	4년 이내
불량	2% 미만	4년 이상

투자수익률은 순이익(매출-비용)을 투자금액으로 나누어 산출되는 결과치로, 1억원을 투자하여 월 순이익 400만원을 달성하면 월 투자수익률은 4%가 됩니다.^[2] 월 투자수익률이 4%일 경우 1년으로 환산하면 48%가 되므로, 2년이면 96%의 투자수익률을 달성합니다. 이런 상황이라면 모든 투자비를 회수한다고 가정할 수 있으므로 투자비 회수기간은 2년 이내가 되는 것입니다.^[3]

소규모 외식업에서는 일반적인 점포임대차 계약이 2년이며, 음식점들의 수명이 2년임을 감안하면, 월 4%라는 높은 투자수익률을 가정할 수밖에 없습니다.

또한, 건물주가 2년 이후에 연장계약을 해주지 않을지도 모른다는 최악의 상황을 고려한 투자수익률입니다. 만약 점포를 임차하는 조건이 아니고, 매입하여 창업을 하는 경우라면 월 투자수익률을 자신의 상황에 적합하도록 조정하면 됩니다.

5년 이내에 투자금 회수가 이루어지는 상황이 우수하다고 판단하면, 자신의 인건비를 비용으로 간주하고, 월 2%의 투자수익률만 얻을 수 있어도 안정적입니다.

[1] 투자수익률(%) / 월 = 월 당기순이익 / 총 투자금액 X 100

[2] 소규모 음식점의 경우 감가상각비를 고려하지 않고 간소화한 월 투자수익률법이나 회수기간법을 활용하는 것이 효율적입니다.

[3] 전문성이 요구되는 화폐의 시간적 가치 계산도 간편화를 위해 고려하지 않습니다.

한국 국민이 중국으로 입국할 때에는 목적에 따라 아래와 같은 비자를 발급받을 수 있습니다.

- X 비자: 중국 내에서 단기(단, 6개월 이상)·장기언어연수 및 학업 목적
- L 비자: 여행 목적(단수 30일 혹은 90일 또는 복수 30일)
- F 비자: 중국의 기업이나 단체로부터 초청받아 방문하는 목적
- Z 비자: 지사, 자회사, 주재사무소 등에 파견근무 목적
- D 비자: 중국 내 정착하여 장기거주 목적
- J 비자: 신문·방송사 등 각 언론매체에서 파견근무 목적

② 단기 체류

방문(F), 관광(L), 통과(G), 승무원(C), 일시 취재(J-2) 등 중국에서 단기간(6개월 미만) 체류할 수 있는 비자를 소지한 경우, 거류증 수속은 필요 없으나 비자상에 명시된 기한 내에만 체류할 수 있습니다.

단수 비자를 복수 비자로 잘못 알거나 입국허용 기한을 체류가능 기간으로 혼동하여 벌금을 내는 경우가 많으므로 유의해야 합니다.

중국 비자에는 입국허용 기한과 체류가능 기간이 명시되어 있어 비자소지자는 입국허용 기한 내에 입국하여 체류가능 기간 동안만 체류할 수 있습니다. 복수 비자를 소지한 경우에도 입국 후 체류가능 기간 동안만 체류할 수 있습니다.

체류 중 비자기한이 만료되어 비자를 연장해야 할 경우, 체류지 관할 공안국에서 비자 연장 수속을 해야 합니다.

③ 장기체류

유학(X), 취업(Z), 취재(J-1), 정착거주(D) 등 장기비자 소지자는 입국 후 30일 이내에 체류지 관할 공안국에 신고해야 합니다.

거주 지역에서 타 지역으로 이주할 때에는 전입 지역 공안국의 전입증명 허가를 받아 전출 지역 공안국에 이주 등기수속(여권 및 거류증 제시)을 해야 하며, 전입 지역 도착 10일 이내에 동 지역 공안국에 전입 등기수속을 해야 합니다.

중국에 체류하는 외국인은 공안의 요청이 있을 경우 여권을 제시할 의무를 가지고 있으나, 공안을 포함해 어떤 개인 또는 기관도 여권을 압수할 수는 없습니다.

중화인민공화국 외국인취업허가증 발급신청

관할지의 인력자원과 사회보장 행정부처에 이하 서류를 제출하고 '중화인민공화국 외국인취업허가증서(外國人就業許可證)' 발급을 신청합니다.

- 외국인의 고용취직신고서
- 부임예정자(이하 본인이라 칭함)의 이력서 및 관련 증명서류
- 동 기업과 본인의 고용의향서
- 외국인을 고용하는 이유설명서, 본인의 자격증명서
- 법률 및 법규가 규정한 기타 서류(기업의 영업허가증, 정관 등)
- (지역에 따라) 건강증명서

외국인취업허가증은 신청일부터 수령까지 5~15일이 소요되며, 외국인취업허가증서는 발급일로부터 발효하여 유효기간은 6개월입니다.

최근 취업허가 신청자 본인의 나이가 60세를 초과할 경우, 부총경리(副總經理) 이상의 직급 또는 특별기능을 소유하고 있는 자 이외에는 허가되지 않은 사례가 있기 때문에 유의가 필요합니다.

비자발급허가통지서 신청

현지 기업은 외국인취업허가증서를 수령한 후, 해당 지역의 대외경제무역부서 등에 비자발행허가통지서를 신청합니다.

현지기업은 취득한 비자발행허가통지서 및 외국인취업허가증명서 원본을 파견기업에 송부해야 합니다.

신청자는 다음과 같은 절차를 밟습니다.

- 중국에 입국한 후 15일 내에 허가증에 기초하여 현지 기업과 노동계약서를 타결하고 관할지의 인력 자원과 사회보장 행정부처에 '외국인 취업증' 발급을 신청
- 신청서류는 외국인취업허가증, 여권, 건강진단서, 고용계약서 사본, 외국인 취업등록증, 사진 등이 필요
- 건강검진은 중국에 입국한 후 관련 부처가 지정한 병원에서 발급

외국인 거주증명서의 신청

취업증을 취득한 후, 중국 입국 30일 이내에 기업소재지의 공안기관에 ‘외국인 거주증명서’를 신청합니다.

제출 서류는 여권, 건강진단서, 외국인 취업증, 사진, 중국기업의 영업허가증, 외국인 거주신청서(거주증 발급은 업무일 기준으로 15일 소요됨) 등 입니다.

유의점

위에서 언급한 바와 같이 현지 취직을 위해서는 여권, 취업증명서, 외국인거주증명서의 취득이 필요합니다.

여러 신청 절차에 필요한 서류도 많고 상당한 시일이 소요되므로, 현지 기업과 파견기업 및 직원은 관할지로부터 필요한 정보를 수집하고 적절하게 신청절차를 밟는 것이 효율적입니다.

과거에는 비자 없이 혹은 F비자로 중국에 입국한 후 Z비자로 변경할 수 있었지만, 새로운 중국 출입국관리법이 시행되면서 취업비자를 신청하는 것이 필수가 되었습니다.

비자 연장

2013년 7월 1일부로 비자 연장에 관한 법이 개정되었습니다. 구체적인 개정 사항은 아래와 같습니다.

그림 II - 15 비자 연장 관련 개정 사항		출처: KOTRA
구분	개정전	개정안
체류비자연장 (F비자, L비자)	만료일 이전 연장 신청 가능	만료 7일 전 연장 신청 필요
거류비자연장 (Z비자, X비자, 가족동반비자)	만료일 이전 연장 신청 가능	만료 30일 전 연장 신청 필요

불법체류에 대한 행정처벌

외국인이 불법출입국, 불법체류, 여행규정 위반, 출입국 관련서류 위·변조 등의 불법행위를 한 경우 중국 공안당국은 외국인 출입국관리 법규 및 치안관리 처벌조례에 따라 경고, 벌금, 구류, 기한 내 출국, 강제추방 등의 행정처벌을 가할 수 있습니다.

벌금, 구류 등의 처분을 받은 외국인이 해당 처분에 불복할 경우 처분 통보일로부터 15일 이내에 상급 공안기관에 재심을 요청할 수 있으며, 상급 공안기관의 결정에 불복할 경우 결정일로부터 5일 이내에 법원에 제소할 수 있습니다. 경고, 기한 내 출국, 강제추방 등의 처분을 받은 경우 재심을 청구할 수 없습니다.

2013년 7월 1일부터 새로 시행된

‘중화인민공화국출입경관리법(中華人民共和國出境管理法)’ 제78조에 따르면 불법 체류한 외국인은 처음에는 경고가 주어지지만, 사안이 심각한 경우 비자 유효기간이 지난 날로부터 1일당 5백 위안(약 9만 원), 최고 1만 위안(약 180만 원) 이내의 벌금을 부과하거나 5~15일의 구류에 처합니다.



* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

2) 금융 서비스

① 중국에서의 대출

중국에서의 대출은 외채 대출, 국내외화 대출, 국내위안화 대출로 구별됩니다.

‘외채관리잠행방법(外債管理暫行弁法)’ 제2조에 따르면 외채 대출이란 중국 내 기업이 중국 비주민에 대해 부담해야 하는 외국 화폐로 표시된 채무를 말하며, 차입 전에는 반드시 외환관리국에 등기해야 합니다.

국내외화 대출은 중국에 소재한 은행이 중국 내 법인에 대출해주는 것을 뜻합니다.

2004년 6월 26일을 기준으로 외국계 은행이 취급하는 외화 대출도 국내외화 대출로 간주되어 외채 등기가 불필요합니다.

② 대출 방법

중국에서 대출을 받으려면 통상적으로 그에 대응하는 담보를 제공해야 하는데, 현지의 부동산을 담보로 활용할 수 있습니다.

일반적으로 담보만 제공하면 대출이 가능할 것으로 생각하기 쉬우나, 은행은 기업의 신용 상태와 수익 전망 등을 감안하여 대출 여부를 결정합니다.

은행에서 기업이 요건을 충족한다고 판단하면, 은행업 감독 관리위원회의 상업은행 내부 리스크 관리 지침에 따른 각 은행 자체의 대출 심사 기준에 의해 대개 감정가액의 50~70% 이내에서 대출을 해줍니다.



다음은 본사의 보증, Stand-by L/C 개설 등을 활용하는 방법입니다.

본사 보증의 경우 본사의 보증 한도에 여유가 있어야 합니다. 설비를 증설하는 등 시설 자금을 위한 대출이라면, 본사의 보증만으로도 대출을 받을 수 있습니다. 더 나아가 신용도가 우수한 기업이라면 본사가 먼저 보증을 서고, 나중에 현지 담보를 조건으로 대출을 해줍니다.

세 번째로 수출입 금융을 활용하여 대출받는 방법이 있습니다.

사전에 은행으로부터 수출입 금융 여신 한도를 부여 받은 후, 그 한도 내에서 수출 환어음을 매입하거나, L/C를 개설했을 경우 대출받는 방법입니다.

이외에도 매출대금으로 받은 은행 인수어음을 할인하는 방법으로 저리의 자금을 확보할 수 있습니다.

참고로 해외 부동산 취득은 국내 송금액 기준 미화 100만 달러(약 11억 원) 이내인 경우에 가능합니다. 예를 들어, 취득가액이 미화 200만 달러(약 22억 원)인 주택의 경우 국내 송금 100만 달러(약 11억 원)와 현지 대출 100만 달러(약 11억 원)로 매입이 가능합니다.

대출 서류를 모두 제출하면 대출까지 1~4주 정도 소요되며, 은행에 따라 승인 기간이 더 길어질 수도 있습니다.

그림 II-16 은행별 대출현황 비교

출처: KOTRA

구분	한국계 은행	중국계 은행
신용대출	<ul style="list-style-type: none"> - 대기업인 경우 일부 신용부 가능 - 중소기업은 대부모회사 보증부로 취급 	<ul style="list-style-type: none"> - 일부 한국계 대기업에 Global Credit Line, 본사 보증부, 현지 신용부 여신 제공 - 일반 중소기업의 현지 법인에 대해서는 신용대출 취급이 거의 없음.
담보대출	실적이 우수하거나 우수매출처를 확보한 기업에 대해 선별적으로 제공	

그림 II-17 대출 시 필요서류

출처: KOTRA

공동서류	기타 서류
<ul style="list-style-type: none"> • 차입신청서(대출금액, 자금용도, 기간 등 기입) • 영업허가증, 투자허가증서, 정관 • 최근 자산검사(驗資)보고서 • 대출카드(인민은행 발급) • 기업 번호증(代碼證) • 이사회 구성원 명단 및 이력서 • 차입에 대한 이사회 결의서 • 과거 회계감사 보고서 • 당해 연도 최근 월 B/S, I/S • 신용조사자료(은행양식) 	<ul style="list-style-type: none"> • 설비대비인 경우(설비명세서, 구매계약서, Invoice 등) • 신설법인 혹은 설비대비인 경우(사업 계획서, 필요한 경우 매출 채권, 매입 채무명세, 여신 신청과 관계 있는 수주 계약서, 기업 소개 자료 등)

③ 대출 시 유의사항

투자 기업의 중국 내 외화 대출은 원재료 수입이나 설비 수입의 결재 자금 용도와 같은 경상 항목 지출과 대출 상환/승인을 받은 자본 항목 지출로만 가능합니다.

대출금을 인민폐로 사용하기 위해 환전할 수 없습니다. 즉, 인민폐 대출 상환을 목적으로 하는 외화 대출, 인민폐 대출을 위한 외화 담보 등은 중국에서 금지되고 있다는 점을 유의해야 합니다.

한편 대출을 받으려는 회사가 한국에 모회사가 없는 신설 법인이라면 사업 실적을 증명하기 어렵고, 면세 설비 담보의 경우도 실제로 담보가치가 없어서(면세 설비의 담보 제공은 세관의 승인을 받아야 하고, 보통 5년 동안 세관의 관리를 받음) 현지 대출이 쉽지 않습니다.

중국 투자법인이 대출 거래를 조금이라도 쉽게 진행하려면 재무구조를 최대한 개선하는 것이 좋습니다.

많은 현지법인이 한국 모기업과의 이전가격 조정을 통해 현지에는 이익이 거의 남지 않는 것으로 기록하는 경우가 많습니다. 그러나 이러한 경우 기업의 재무구조가 열악해지므로 자체 신용으로 현지 차입을 하는 것이 어려워집니다.

* 해당정보는 국가별 자료로 도시별 정보는 추후 '글로벌 외식 및 한식산업 정보시스템'을 통하여 업데이트될 예정입니다.

3) 지원기관 및 분야별 전문업체 정보

① 공공기관

기관명	연락처
연변조선족자치주 인민 정부 청사	전화: 433-283-4884 주소: 中国 吉林省 延吉市 公园路2799号
연변조선족자치주 주류전매관리국 (延边朝鲜族自治州酒类专卖管理局)	전화: 0433-2228023 주소: 中国 吉林 延吉 长白路18号
연변조선족자치주 양식국 (延边朝鲜族自治州粮食局)	전화: 0433-2813621 주소: 中国 吉林 延吉 河南街86号

② 법률

기관명	연락처
연길해란강변호사사무소 (海兰江律师事务所)	전화: 0433-5032001 주소: 中国吉林延吉天池路3418号
남춘변호사사무소 (吉林延边南春律师事务所)	전화: 0433-2968805 / 0433-2558608 주소: 中国吉林延吉局子街85号
길림남원변호사사무소 (吉林南园律师事务所)	전화: 0433-2532719 주소: 中国吉林延吉局子街85号
길림연대변호사사무소 (吉林延大律师事务所)	전화: 0433-2552026 주소: 中国吉林延吉人民路89号

③ 세무

기관명	연락처
연변명사달재무기획유한회사 (延边名仕达财务策划有限公司)	전화: 0433-2555698 / 13019183368 주소: 中国吉林延吉新世纪购物广场13楼1327室
연변성신세무사사무유한회사 (延边诚信税务师事务所有限公司)	전화: 0433-2839066 주소: 中国吉林延吉天池路104号

④ 건축

기관명	연락처
연변홍성장식공정유한회사 (鸿升装饰装潢工程有限公司)	전화: 15843306400 주소: 中国吉林延吉公园路大学城2号楼914室
연길애란천장식유한회사 (延吉爱蓝天装饰有限公司)	전화: 0433-4327111 / 138-43365959 주소: 中国吉林延吉公园街 学仕园 711
연길야정장식유한회사 (延吉雅正装饰有限公司)	전화: 0433-2581678 주소: 中国吉林延吉河南街长白路14-2号

⑤ 임대차

기관명	연락처
연변부동산 (延边房产网)	전화: 0433-2211119 / 0433-2500365 주소: 中国吉林延吉医院对面大洲花园办公室
연변남경부동산자문유한회사 (延边南景房地产咨询有限公司)	전화: 0433-2818078 주소: 中国吉林延吉河南街光华路
연길시금우부동산대리유한회사 (延吉市金宇房地产经纪有限公司)	전화: 0433-8359666 / 15568046804 주소: 中国吉林延吉梨花路 信合花园

⑥ 한인회

기관명	연락처
연변한인회	전화: 0433-223-9606 주소: 中国 吉林省 延吉市 天池路 阳光小区 6号楼 3号
중국연변조선족전통요리협회 (Yanbian Korean Traditional Food Association (KTFA))	전화: 0433-2515177 주소: 中国吉林延吉新世纪购物广场9层37号(937号)
연변주청년기업가연합회국제교육부 (延边州青年企业家联合会国际教育部)	전화: 0433-6061166 주소: 中国吉林延吉新世纪购物广场1330室
연변조선족 전통음식협회	전화: 86-155-6800-7575 이메일: yjjinshunyu@hanmail.net

식당을 운영하는 도중 생길 수 있는 여러 어려움들에 대처할 수 있도록 미국 레스토랑협회(NRA)에서 제안하는 조언들을 소개해드립니다. 해당 내용은 일반적인 외식경영관련 조언이며, 도시별로 상이할 가능성이 존재하므로 해석 유의바랍니다.

1. 경영주의 목표에 직원들을 잘 따르게 하는 Tip

① 고용 초기 단계부터 직원에게 명확히 원하는 바를 알립니다.

고용 초반에 시간을 들여서 경영주가 원하는 업무 방식 및 기준에 대해서 직원과 명확히 소통해야 합니다. 그러면 나중에 발생할 문제를 줄일 수 있을 것입니다.

② 글로 적는 습관을 들입니다.

직원이 알아야 할 정보를 적어 놓으면 불필요한 의심을 없앨 수 있고, 또한 직원들에게 메뉴얼 및 핸드북을 숙지하라고 적극 권하는 계기가 될 수 있습니다.

적어놓은 것들은 모든 직원에게 간단한 가이드북이 될 수 있고 경영주가 추구하는 목표에 대한 증거가 됩니다. 회의 때 적어놓은 노트들도 무엇을 지시했는지에 관한 혼란을 줄일 수 있습니다.

③ 직원들이 지켜할 규칙들은 경영주도 지켜야 합니다.

직원들이 경영주의 적절치 못한 행동을 목격하면, 그때부터 경영주의 지시는 효력을 잃게 됩니다. 직원들은 경영주의 행동을 가이드처럼 여기고 있으므로 적절하게 대처하고 행동해야 합니다.

④ 직원들에게 피드백을 제공합니다.

직원 스스로는 자신의 행동에 대한 파악을 할 수 없습니다. 따라서 직원의 행동에 대해 경영주가 지속적으로 피드백을 주어야 합니다.

긍정적인 피드백으로 직원은 자신의 행동이 경영주의 기대치에 부응했다는 것을 알 수 있게 됩니다.

건설적인 비판은 직원들의 어떤 부분이 발전해야 하는지를 정확히 알려줍니다. 경영주의 피드백은 직원들의 업무 능력 향상을 위한 필수 요소입니다.

⑤ 직원과 대화를 합니다.

직원들이 혼날 수 있다는 두려움이 없이 경영주에게 편하게 질문하고, 상담할 수 있는 환경을 만듭니다.

2. 식당 평가 사이트에서 좋은 평가를 받는 Tip

최근에는 인터넷 매체가 외식 시장에 미치는 영향이 크기 때문에, 경쟁력 있는 식당이 되기 위해서는 온라인 리뷰들을 관리하여야 합니다.

최근 작성된 긍정적인 온라인 리뷰들이 많을수록 고객들이 식당을 선택할 가능성이 높아집니다.

새로운 고객들을 유치하고, 단골 손님들 호평을 수집 하기 위해서 경영주는 적극적으로 온라인 평가에 대한 관리를 할 필요가 있습니다.

식당 평가 사이트에서 좋은 평가를 받는 5가지 tip은 다음과 같습니다.

- ① 고객이 계산할 때 영수증과 함께 리뷰 작성 방법이 적힌 인쇄물을 건넵니다. 고객들이 어떤 웹사이트에서 리뷰를 쓸 수 있는지 안내해주고 그들이 리뷰를 작성하면 서비스를 제공합니다. (리뷰 작성 후 방문 시 10% 할인 또는 무료 디저트 제공 등)
- ② 테이블 위의 소품에 QR코드를 붙여서 고객들이 식사 중에 리뷰를 작성할 수 있는 기회를 제공합니다.
- ③ 운영 중인 식당의 소개 페이지를 최대한 많은 평가 사이트에 작성합니다. 식당의 정보가 보다 많은 리뷰 사이트에 노출 될수록, 고객들은 식당을 더욱 쉽게 찾고 더욱 쉽게 리뷰를 올릴 수 있을 것입니다.
- ④ 식당의 SNS에 식당 평가 사이트를 링크합니다. 페이스북과 같은 식당의 SNS는 지인들이나 단골 손님들이 리뷰를 작성해 줄 수 있는 가장 좋은 통로입니다. 리뷰를 남겨준 단골 손님이나 지인들에게는 감사의 말을 꼭 하는 것이 좋습니다.
- ⑤ 모든 부정적인 리뷰에 답변하고, 관련된 문제점을 고칩니다. 부정적인 리뷰들을 무시하거나 지우는 것은 식당의 온라인 평가에 부정적인 영향을 끼칠 수 있습니다.

3. 메뉴 디자인을 통해 고객들의 시선 끌기

메뉴판을 잘 만드는 것도 식당의 성공을 이끄는 하나의 방법이 될 수 있습니다. 메뉴판은 고객과 직접적으로 소통하는 하나의 도구이고, 메뉴판에 의해 고객들의 선택이 달라질 수 있을 정도로 매우 중요한 역할입니다.

또한 메뉴판이 고객의 판매 욕구를 끌어올리는 역할을 잘 해야, 홀 직원들이 판매에 신경을 덜 쓰고 음식을 정갈하게 서빙하는 것에 집중 할 수 있습니다.

효과적인 메뉴판을 만들기 위해서는 그 디자인이 식당의 전체 이미지와 통일되어야 합니다. 메뉴판도 식당 정체성을 나타내는 일부로 생각하고, 그 통일성을 지키며 디자인해야 합니다.

좋은 메뉴판을 만들기 위해서는 가장 먼저 타겟 고객층을 생각해야 합니다. 그들이 선호하는 것이 무엇인지 정확히 파악하고 그 선호에 맞추어 디자인해야 더 많은 고객들의 선택을 받을 수 있습니다.

다음은 메뉴판 디자인 할때의 4가지 tip입니다.

① 색상

색상은 사람에게 심리적인 영향을 미치기 때문에 보다 더 많은 공을 들여서 선택해야 합니다. 알맞은 색상은 매장의 분위기, 개성을 느끼게 해주며 고객의 식욕을 돋우고, 음식에 집중할 수 있도록 해줍니다.

② 시각자료

가장 판매하고 싶은 메뉴의 설명 가까이에 좋은 질의 사진과 같은 시각자료를 배치합니다. 이것은 음식을 홍보하는 가장 효과적인 방법입니다.



사진 II-6 매장과 메뉴판의 색상을 일치 시킨 맥도날드

③ 글자체

글자체를 선택할 때는 타겟 고객층을 고려해야 합니다.
예를 들어, 주 고객이 노년층이라면 큰 글씨를 선호할 것입니다.

메뉴의 글자체는 너무 멋을 낸 것 보다는 읽기 쉬운 것이 좋고, 한 메뉴판에서 3개 이상의 글자체가 쓰이는 것은 좋지 않습니다.

④ 배치

신문의 기사문 배치처럼 메뉴 역시 중요도에 따라 배치하는 것이 중요합니다.

일반적으로 가장 많이 주문 받는 위치는 제일 앞장의 오른쪽 윗 부분입니다. 그 다음으로 주문을 받을 수 있는 곳은 각 페이지의 가장 윗부분과 가장 아랫부분입니다.



4. E-mail 활용 Tip

E-mail을 통한 홍보는 고객들과 관계를 유지하고, 수익을 올리는 가장 효과적인 방법 중 하나입니다.

다음은 경영주들이 E-mail 마케팅을 기획할 때 참고하면 좋을 8가지 tip입니다.

① 고객에게 이익이 되는 내용이 되도록 본문을 작성합니다.

고객에게 특별 서비스를 제공한다는 안내 메일이 가장 대표적인 예입니다. 다른 매체를 통해서 제공하는 VIP 서비스 등과 같은 혜택을 E-mail을 통해서만 제공하는 것입니다.

② 창의적으로 내용을 작성합니다.

흥미로운 소식 및 행사 등에 대한 내용으로 고객들의 이목을 끌어야 합니다.

최근에는 E-mail을 통한 홍보물들이 많아서, 고객 메일함의 수많은 메일 중 눈에 띄는 E-mail이 되는 것이 중요합니다. 특별한 날이나 공휴일에 식당에 올 수 있도록 특별한 프로모션을 진행하는 것도 좋은 방법입니다.

③ 이용하기에 편하고 좋은 서비스를 제공하고 있는 E-mail 배포자를 찾습니다.

E-mail 홍보에서 배포는 가장 중요한 부분이므로 이 과정을 간과해서는 안됩니다. 배포자가 우수업체에 포함되어 있는지 알아봐야합니다. 우수업체가 아닐 경우, 홍보 E-mail이 스팸 메일함에 들어갈 수 있습니다.

④ 온라인과 오프라인 채널을 결합합니다.

식당의 E-mail 홍보에 대해서 고객들이 알 수 있도록 매장, 지역 행사, 홍보지, 온라인 등에서 E-mail 홍보를 알립니다.

직원들이나 고객들에게 E-mail 홍보를 알리면 인센티브를 주는 등의 방법들도 효과적입니다. 이렇게 여러 매체를 통합하여 E-mail 홍보를 알리면 홍보 효과가 더욱 증진됩니다.

⑤ E-mail의 신빙성을 높입니다.

E-mail의 신빙성을 높여, 포함된 내용들이 모두 사실임을 명확히 전달합니다. 이것 역시 식당의 홍보 E-mail이 스팸 메일함에 들어가는 것을 방지합니다.

⑥ 발신자를 명확히 합니다.

모든 E-mail에서 식당의 연락 정보와 브랜드를 명시합니다.

고객들은 발신자가 알고있는 식당인 것을 인식했을 때 더욱 친숙하게 느낄 수 있습니다. 또한 고객이 E-mail에서 소개한 서비스에 대한 문의 사항이 생겼을 때 본문에 적힌 연락 정보는 유용히 쓰입니다.

⑦ 회사의 E-mail 관련 규정을 설명합니다.

고객들이 이해하기 쉽게 회사의 E-mail 규정 설명을 삽입합니다. 이것은 고객들이 E-mail을 더욱 신뢰할 수 있게 하는 요인이 됩니다.

⑧ E-mail 발송 빈도를 관리합니다.

홍보 E-mail을 너무 자주, 혹은 너무 가끔 보낸다면 고객이 홍보 E-mail 주소를 삭제할 수 있습니다. 한달에 한번이나 두번 정도가 적당한 빈도입니다.



5. 효과적인 직원 동기부여 Tip

직원 동기부여는 직원의 장기 근속에 중요하고 또한 고객들에게 좋은 외식 경험을 제공하는 데에도 중요합니다.

효과적인 직원 동기부여를 위한 4가지 tip은 다음과 같습니다.

① 참여를 장려합니다.

식당의 개선을 위한 아이디어를 공유하며 문제 해결 방법을 함께 나눕니다. 식당의 성공을 함께 고민하는 직원들은 식당에 대한 애착을 키울 수 있고, 더욱 열심히 일할 것입니다.

② 책임을 공유합니다.

상호 책임을 증진하여 '우리는 동료'라는 생각을 키웁니다. 맛있는 요리를 만드는 것부터 사소한 청소업무까지 똑같이 가치가 있고 모든 업무가 식당의 궁극적인 목표를 위한 절차라는 것을 강조하면, 직원들은 자신의 업무의 목적을 깨닫고 열정을 키울 수 있을 것입니다.

③ 투명하고 공정해야 합니다.

모순적인 태도와 편애는 직원의 사기를 죽일 수도 있습니다. 모든 직원들을 똑같이 대우하고, 그들한테서 무엇을 기대하고 있는지 알리는 것이 중요합니다.

④ 도움을 줍니다.

육아 및 가정 문제 등 업무 외의 문제 또한 직원의 능력에 영향을 미칩니다. 이런 부분에 있어서, 직원에게 도움을 줄 수 있는지 확인하거나 배려해 주는 것은 직원들에게 감동을 주는 원인이 됩니다.



6. 채용에 SNS를 이용하는 Tip

많은 사람들이 이용하는 대표적 SNS인 'Facebook(페이스북)' 페이지에 채용 관련 내용을 공지합니다.

특히 지원 사이트로 링크를 거는 것이 아닌, '페이스북' 페이지를 통해 지원을 할 수 있도록 하여 지원자들의 번거로움을 줄이는 것이 중요합니다.

또한, '페이스북' 광고를 이용하여 채용하고자 하는 지역 근처 사용자들에게 집중적으로 홍보를 하는 것도 효과적입니다.

통계학적으로 사람들이 온라인 상에서 보내는 시간의 70%가 SNS 사이트이며, 특히 온라인에서 보내는 시간의 15% 이상을 페이스북에 사용하기 때문에 SNS를 통한 채용 공고는 보다 많은 구직자들에게 노출될 수 있습니다.

채용 공고를 올릴 '페이스북' 페이지에는 업무 설명 및 연락 가능한 번호/이메일 주소를 남기는 것 또한 중요합니다. 그 중에서도 지원자들이 궁금한 사항을 바로 물어볼 수 있고, 이력서도 보낼 수 있는 이메일 주소는 가장 중요합니다.



7. 면접 시 꼭 물어봐야 할 질문과 피해야 할 질문

면접 시 잘못된 질문은 해당 국가 및 도시의 반 차별법에 의하여 면접관에게 불이익이 갈 수도 있습니다.

그러므로 업무와 관련된 내용만 질문하고 불필요한 정보는 요구하지 않는 것이 중요합니다.

다음은 잘못된 질문은 피하면서 원하는 정보를 얻어내는 방법의 4가지 tip입니다(단, 국가와 지역의 법에 따라 차이가 있을 수 있음).

① 장애

- 질문할 것: 지원자에게 직무 내용 및 절차를 설명하고 각 절차에서 필요한 신체적 요건에 대해 명확히 설명합니다.
- 질문하지 말 것: 지원자에게 장애 유무를 직접적으로 물어보지 않습니다.

② 가족관계

- 질문할 것: 지원자에게 업무 시간에 대해 설명하고 특별한 경우가 아닌 이상 업무 시간을 변경할 수 없으며, 이러한 요구 사항을 충족할 수 있는지 물어봅니다.
- 질문하지 말 것: 결혼 여부, 자녀의 수 등에 대해 질문하지 않습니다.

③ 시민권/국적

- 질문할 것: 지원자에게 해당 국가에서 일 할 자격이 되는지 물어보며 자격 증명서 제시를 요구합니다.
- 질문하지 말 것: 지원자가 어디에서 태어났는지 물어보지 않습니다.

④ 범죄/체포 기록

일반적으로 범죄 기록 관련 질문은 피하는 것이 좋습니다. 하지만, 지원자의 범죄 경력이 작업 수행 시, 문제를 일으킬 수 있다고 생각되면 (돈과 관련된 업무 수행 등), 경범죄 또는 사소한 교통위반 이외의 범죄 행위를 행한적이 있는지 물어봅니다.

또한, 지원자의 대답이 지원 자격을 박탈하는 것이 아니라 단지 고려요인 중 하나라는 것을 강조합니다. 과거에 체포된 적이 있는지는 물어보지 않는 것이 좋습니다.

8. 피크타임이 아닌 시간대에 매출 올리는 방법

피크타임이 아닌 시간대에 매출을 올리고 싶다면, 기존 고객을 감소시키지 않으면서 사람들의 소비심리를 자극하기 위한 노력을 해야 합니다.

다음은 피크타임이 아닌 시간대에 새로운 수요를 창출해낼 수 있는 방법에 대한 3가지 tip입니다.

① 아침과 이른 오후

아침시간에 매출을 올리고 싶다면 생과일, 견과류 스낵, 베이글과 같은 작은 음식들을 파는 것이 좋습니다. 아침식사 대용으로 좋은 이런 음식들은 영양보충을 위해 점심 전후에도 먹을 수 있기에 판매가 용이합니다.

점심과 저녁 중간 시간도 매출 증가에 활용 할 수 있습니다. 많은 경영주들이 오후 2시를 간식 파는 시간대로 활용하고 있으며, 많은 패스트 캐주얼 레스토랑은 오후 2시와 4시 사이의 시간대에 할인 메뉴를 제공하고 있습니다.

② 해피아워(Happy Hour)

많은 식당 경영주들은 '해피아워 (보통 오후 5시부터 7시 사이)' 또한 중요한 영업 시간으로 활용하고 있습니다. 해피아워는 고객들이 비용을 아끼면서 외식 할 수 있는 기회를 제공합니다. 보통 할인된 가격의 칵테일, 에피타이저 등이 해피아워에 제공되는 메뉴입니다.

또한 해피아워는 저녁식사 타임과 연결하는 다리역할을 하기도 합니다. 경기가 안좋을 때 손님들은 여러 가게들을 다니기 보다 한 곳에서 오래 시간을 보내는 경우가 증가합니다.

③ 늦은 밤

저녁시간 이후의 늦은 밤에 방문하는 고객들이 무엇을 원하는지 파악하는 것이 가장 중요합니다. 예를 들어, 늦은 밤에 식사하러 오는 사람들 중에는 파티나 떠들썩한 술자리 이후 새로운 분위기를 즐기기 위해 오는 젊은이들이 많을 수 있습니다.

이러한 그룹에게는 즐겁고 활기찬 분위기의 식당이 좋을 것입니다. 메뉴 역시 보통 저녁시간에 나오는 정찬보다 여러 명이 나눠먹을 수 있는 간단한 미니버전으로 준비하는 것이 효과적일 수 있습니다.

INDEX

주요지표	한식산업 규모	62
면적	8 한식당 진출 현황	62
인구수	8 한식당 형태	65
GDRP/GDP(명목)	24 외식 소비자 특성	40
물가상승률	28 외식 소비 특성	65
가처분소득	29 식당 선택 기준	43
외국인투자	26 식당 만족 이유	43
식당 유형별 구성비	44 외식 소비 인기 메뉴	44
에스닉별 점유율	45 한식 소비 특성	65
식당 방문 빈도	44 한식당 선택 기준	67
외식 지출액	43 한식당 만족 이유	67
외식 적정가격대	43 한식당 불만족 이유	67
식음료지출	29 한식 인지 및 경험	63
한식당 수	62 실무정보	
한식당 유형별 구성비	65 사업자 등록 절차	73
한식 인지도	63 인허가 요건 및 관련 법규	80
한식당 방문 빈도	65 부동산 관련 유의사항	82
한식 지출액	66 세무 관련 정보	105
한식 적정가격대	66 노동법 관련 유의사항	99
재외동포수	61 보건/위생 관련 유의사항	85
산업정보	수입/통관 관련 정보	109
경제 동향	30 수익성 분석	115
외식산업 정책	23 금융 서비스	128
식품산업 정책	23 유동인구	55
경제 활성화 정책	18 식당 위치 지역	55
투자 정책	21 한식당 위치 지역	55
이민 정책	22 상권현황	50
인종 구성	10 집객시설	51
주식 및 식습관	14	
전통음식	14	
언어	10	
종교	11	
외식산업 규모	33	
외식산업 업체별 현황	34	
주요 에스닉 식당 진출 현황	47	
식당 종류	44	
식당 운영 형태	44	
외식시장 트렌드	36	

글로벌 한식당 운영 길라잡이 [연변]

A Guidebook for Managing a Korean Restaurant in Yanbian

발행월 | 2015년 6월

발행 | 한식재단

연구수행기관 | 인스트앤영 어드바이저리

디자인 | 온다로미

주소 | 서울특별시 서초구 강남대로 27 (양재동 232) aT센터 1306호

전화 | 02-6300-2071

팩스 | 02-6300-2055

홈페이지 | www.koreanfood.net / www.hansik.org

이 책에 실린 모든 저작물과 관련 정보들은 '해외 외식 및 한식산업 정보시스템' 및 '한식포털(www.hansik.org)'을 통하여 보다 상세히 확인하실 수 있으며, 해당 내용의 일부 또는 전부를 재사용하려면 반드시 저작권자의 동의를 얻어야 합니다.