

2016 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 심층분석

한국농촌경제연구원



한국농촌경제연구원은 전국 17개 시·도 외식업체(5,042개)를 대상으로 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황을 조사하고 있으며, '2016 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사'를 통하여 수집된 데이터를 활용하여 외식업체의 상권, 업종, 권역, 영업형태, 서비스 유형별로 구분하여 경영성과지표, 생산성지표, 식재료 조달 경로 및 거래 특징을 분석함.

또한 외식산업 경쟁력 확보를 위하여 국내 외식업이 처한 경영여건 하에서 외식업 체가 매출액 등의 규모를 확대하면 평균생산비가 절감되어 규모효율성을 얻을 수 있는지를 실증분석을 통해 규명 하였으며, '업종 전환 의향'에 대한 외식업 경영주의 직접적인 평가와 응답을 통하여 어떤 특징의 외식업체가 경영 상 어려움을 겪고 있는지를 조망함.

연구 배경 및 목적

- 식품소비 패턴이 다양화되고 외식소비가 증가함에 따라 '외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사' 결과를 통하여 외식업 관련 이해관계자에게 효율적인 의사결정을 지원하고, 실제적인 식재료 거래정보를 제공하여 외식산업과 농업의 연계 발전을 도모함.
- 그러나 조사결과가 1차적인 정보제공 수준에만 머무르고 있어, 체계적인 분석이나 전문적인 해석을 통한 정책개발이나 학문적 활용이 부족한 실정임.
- 따라서 외식업체 경영실태 및 식재료 구매현황 조사 구축과 심층 분석을 통하여 사회적 여건 변화에 적극적으로 대응함으로써 외식업체 경영개선을 유도함은 물론 1차 정보 수혜자의 만족도를 제고하고, 외식업체 경영 효율성 제고를 위한 정부 정책 마련과 학문적 활용을 위한 기초 정보를 제공하고자 함.

연구 방법

- 경영성과지표로는 매출액 대비 영업이익률, 임차료, 인건비, 인건비 대비 영업총비용, 식재료비 등을, 생산성지표로는 부가가치율, 노동소득분배율, 종사원 당 매출액, 좌석당 매출액, 테이블당 매출액, 평당 매출액 등을 분석함.
- 상권별, 업종별, 지역별, 서비스유형별, 운영형태별로 외식업체의 주요 식재료 소비 실태를 분석하여 식재료 조달 경로를 파악하고, 거래처별 결제방법을 분석하여 시사점을 도출하고자함.
 - 주요 품목은 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 고춧가루, 마늘, 양파, 당근, 쌀 등
- 규모효율성 실증분석을 위하여 일반화된 레온티에프(Generalized Leontief) 비용 함수를 추정하고, 추정된 파라미터에 대한 검정을 통하여 생산요소간의 결합비율이 일정한지에 대해 검증함.
- 외식업체 경영성과에 영향을 미치는 요인 분석을 위하여 사업자 및 사업장 기본정보와 경영상황을 조사한 자료를 이용하여 요인분석을 진행하고, 매출액을 종속변수로 한 회귀분석을 진행함.

외식업체 경영 지표 분석

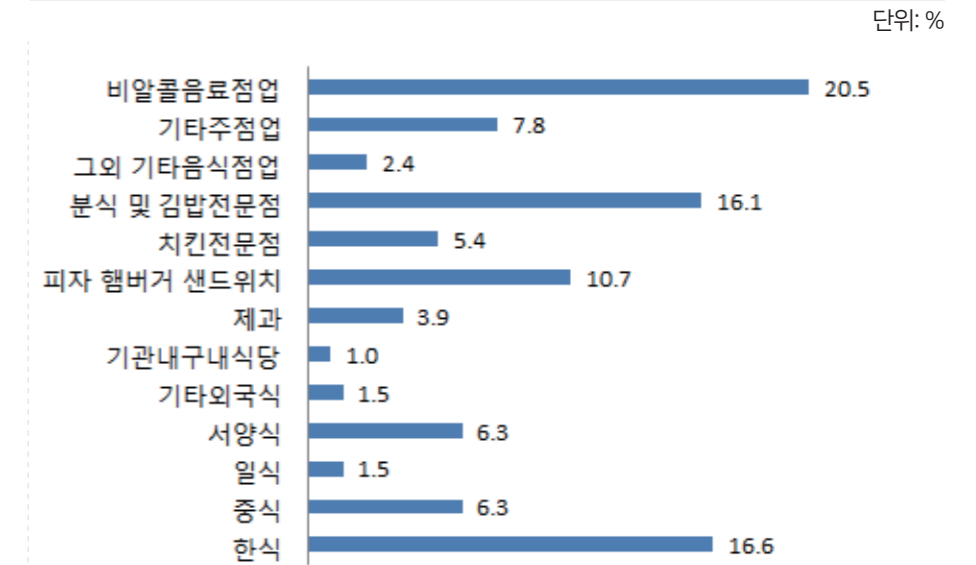
- 외식업체의 경영지표 분석 결과, 매출액 대비 영업이익률은 전년 대비 3.0%p 줄었고, 임차료는 6.2%, 인건비는 19.3% 수준으로 분석됨. 총 영업비용 대비 인건비와 식재료비는 각각 27.1%와 49.0% 수준으로 나타남.

매출액 대비 영업이익률	매출액 대비 임차료	매출액 대비 인건비	영업총비용 대비 인건비	영업총비 대비 식재료비
28.7	6.2	19.3	27.1	49.0

자료: 2016 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사

- 상권별로는 유흥상업지의 경영 지표가 비교적 우수한 반면, 재래시장의 경영지표가 저조한 것으로 나타났고, 대학 및 학원가는 매출액 대비 영업이익률이 높은 것으로 나타났으며 이는 매출액 대비 영업이익률이 좋은 업종, 영업형태, 서비스유형의 업종이 많이 분포해 있기 때문인 것으로 판단됨.

대학 및 학원가 외식업체의 업종별 비중



- 업종별로는 비알콜음료점업과 한식세분류상으로 면류전문점의 지표가 비교적 우수한 반면, 일식업종은 상대적으로 저조함. 권역별 매출액 대비 영업이익률은 경남 권과 경북권이, 매출액 대비 임차료와 인건비는 서울특별시가 높았음.

- 영업형태별로는 매출액 대비 영업이익률과 임차료, 영업총비용 대비 식재료비는 프랜차이즈가 더 높은 반면, 매출액 대비 인건비와 영업총비용 대비 인건비는 비프랜차이즈가 더 높았음. 서비스 유형별로는 매출액 대비 영업이익률은 포장서비스 외식업체 경영지표가 우수한 것으로 나타남.

외식업체 생산성 지표 분석

- 외식업체의 생산성 지표 분석결과, 종사원 당 매출액은 연간 5.4천만 원 수준인 것으로 분석되었고, 좌석 1개 당 매출액은 390만원, 테이블 1개 당 매출액은 약 1.5천만 원으로 분석됨. 또한 외식업체 면적 1 당 매출액은 약 170만원으로 분석되었고, 부가가치율은 48.0%, 노동소득분배율은 40.2%로 분석됨.
 - 상권별로는 역세권과 유흥상업지 외식업체의 생산성이 높게 나타난 반면, 재래시장과 대학 및 학원가의 생산성이 비교적 낮은 것으로 분석됨.
 - 업종별로는 종사원 당 매출액 기준으로는 일식과 제과업종의 생산성이 높게 나타난 반면, 분식 및 김밥전문점의 생산성은 저조함.
 - 종사원, 좌석 당, 테이블 당, 면적 당 매출액과 노동소득분배율의 경우 서울특별시에 위치한 외식업체가 가장 우수한 것으로 나타났고, 부가가치율은 경남권과 수도권 외식업체가 높았음.
 - 노동소득분배율을 제외한 모든 부분에서 프랜차이즈 업체가 비프랜차이즈업체보다 생산성이 높았고, 제한적 서비스를 제공하는 외식업체의 생산성이 완전서비스를 제공하는 외식업체 생산성보다 대체로 높았음.

외식업체 생산성 지표

단위: 만 원, %

종사원 당 매출액	좌석 당 매출액	테이블 당 매출액	면적 당 매출액	부가가치율	노동소득 분배율
5,396	389	1,534	168	48.0	40.2

자료: 2016 외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 조사

외식업체 유입 고객 분석

- 외식업체 유입 고객 분석 결과, 외식업체를 이용하는 주 연령층은 30~40대이며, 여성보다는 남성이 주로 이용하고 있는 것으로 분석되었으며, 가족이나 단체보다는 개인비중이 높았고, 평균 지출비용은 주 메뉴의 특성에 의해 5천 원~1만 원 또는 1~2만 원으로 분석됨.

- 상권별로 고밀도주거지, 역세권, 오피스 상권은 30~40대, 대학 및 학원가는 20~30대, 그 외 지역은 40~50대 이용 비중이 높은 것으로 분석되었고, 업종에 따라서는 한식, 일식은 40~50대, 중식, 제과점, 치킨전문점은 30~40대 이용 비중이 높았음.
- 경영형태에 따라서는 프랜차이즈업체는 20~40대, 여성의 비중이 높은 반면 비프랜차이즈업체는 30~50대, 남성의 비중이 높았음.
- 서비스 형태에 따라서는 완전·제한적 서비스 제공업체의 경우 40대 이용 비중이 높은 반면, 배달과 포장(테이크 아웃) 서비스 제공업체는 30대 이용 비중이 높았음.

식재료 구매실태 분석

- 외식업체의 식재료 구매실태 분석 결과, 육류의 경우 주로 주 1~2회 원물형태로 구매하고, 냉장으로 유통되는 것으로 나타남. 채소류는 주 1~2회 원물형태로 구매하고, 상온으로 유통되는 것으로 분석되었으며, 쌀은 월 2~3회 구매하는 비중이 높은 것으로 분석되었음.
- 육류는 주로 개인도매상, 식자재마트, 식재료유통법인, 프랜차이즈 본사에서 구매하는 비중이 높은 것으로 나타났고, 쌀과 채소류는 식자재마트, 개인도매상, 도매시장 또는 일반대형마트에서 주로 구매하는 것으로 분석됨.
- 외식업체는 외상결제보다는 즉시결제의 비중이 매우 높은 것으로 분석되었고, 카드결제보다는 현금결제의 비중이 비교적 높은 것으로 분석됨.

외식업 규모경제성 분석

- 외식업 규모경제성 분석을 위하여 비용함수 추정결과를 바탕으로 요소 투입비율이 고정되어 있는지의 여부를 검정한 결과, 국내 외식업에서는 요소의 투입비율이 고정되어 있지 않은 것으로 나타났음.
- 현재 각 외식업체들이 처한 여건을 장기 균형으로 간주할 경우, 대부분의 업체들은 평균비용이 상승하는 규모의 불경제 영역에 속해 있는 것으로 분석되었고, 단기 균형으로 간주할 경우, 외식업체들의 분포가 대부분 규모의 불경제인 평균비용이 상승하는 구간에 존재하는 것으로 나타났음.

- 한식업체만을 별도로 구분하여 추정한 결과, 평균적인 한식업체들은 단기에 양의 수익은 얻지 못하나 다른 외식업종에 비하여 최소한 손해는 보지 않는 수준, 즉 이윤이 0인 수준에서 영업활동을 하고 있는 것으로 나타남.
- 결과적으로 국내 외식업체는 매우 취약한 수익구조에 처해 있는 것으로 나타났지만, 매장면적 확대 등과 같이 영업규모를 신속적으로 조정할 수 있을 경우에 수익구조를 일부 개선할 수 있는 것으로 분석됨에 따라 정부의 정책은 외식업체의 영세성을 극복하는 방향으로 전개되어야 함을 의미함.

식품산업 농가수취율 분석 요약 및 시사점

- 외식업체의 업종전환 의향 영향 요인을 분석한 결과, 업종전환 의향은 2015년도 업종 전환 여부, 외식업 운영 개월 수, 업종, 상권, 2015년 매출액, 테이블 수, 프랜차이즈 여부, 전문 주방장 자격증 보유 여부, 임차비-비용 비율 등의 영향을 받는 것으로 나타남.
 - 특히 2015년도 업종 전환 여부와 테이블 수는 외식업체의 업종 전환 의향에 유의한 양의 영향을, 외식업 운영 개월 수와 2015년 매출액, 프랜차이즈 여부는 유의한 음의 영향을 주는 것으로 분석됨.
- 전년도 업종 전환 사업자의 업종전환 의향이 높다는 것은 경영실패의 문제가 업종전환으로 인해 충분히 해결되지 못했을 수 있음을 의미하며, 이에 대한 상담, 진단 및 교육 등을 통해 사회적인 후생손실을 야기할 수 있는 '불필요한 업종전환'을 줄일 필요가 있음.
- 외식업 운영 개월 수가 길수록 업종전환 의향이 작다는 것은 외식업 개업 초기에 경영상태 어려움을 겪을 가능성이 높음을 시사함. 따라서 빈번한 업종전환으로 인한 사회적인 후생손실을 줄이기 위해서는, 개업 초기 안착을 지원하기 위한 외식업 진흥정책 마련이 필요함.

저자정보

이계임 선임연구위원 (061-820-2326), lkilki@krei.re.kr
 김경필 선임연구위원 (061-820-2312), kkphil@krei.re.kr
 박성진 부연구위원 (061-820-2025), seongjin20@krei.re.kr
 한정훈 연구원 (061-820-2109), madam4007@krei.re.kr
 임승주 연구원 (061-820-2254), chsj7572@krei.re.kr
 김다혜 연구원 (061-820-2322), dahk@krei.re.kr