



승인번호
제 114054 호

조사일시	조사원	검증원	입력원

리스트의 ID를
기재해 주세요

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

2025년 외식업체 경영실태 조사

안녕하십니까?

농림축산식품부와 한국농촌경제연구원은 「외식산업진흥법」제11조(외식산업 통계의 작성 및 관리)에 의거하여 외식업체의 경영개선을 위한 정책 사업을 개발하고 주기적인 정보를 제공하고자 전국의 외식업체를 대상으로 「외식업체 경영실태 조사」를 실시하고 있습니다.

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

2025. 05.

작성기관	농림축산식품부	수행기관	한국농촌경제연구원
조사기관	(주)코리아데이터네트워크	문의사항	KDN 이수연 연구원(Tel: 02-2183-9153)



A 사업자 정보 (※ 2025년 현재 기준)

A1. 응답자	성명	전화번호			
	직급	① 대표	② 매니저	③ 점장	④ 기타()
	이메일	@			<input type="checkbox"/> 없음

A2. 업소명	A2-1. 사업자등록번호		
A3. 음식점 업종 (1개만 응답하며, 면접원 리스트 기준으로 작성)	① 한식(세분류 중 1개 선택)	※ 한식은 하단의 세분류에도 반드시 응답	
	a. 한식 일반 음식점업	b. 한식 면 요리 전문점	
	c. 한식 육류 요리 전문점	d. 한식 해산물 요리 전문점	
	② 중식 음식점업	③ 일식 음식점업	④ 서양식 음식점업
	⑤ 기타 외국식 음식점업	⑥ 기관 구내식당업	⑦ 출장 및 이동 음식점업
	⑧ 제과점업	⑨ 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업	
	⑩ 치킨 전문점	⑪ 김밥 및 기타 간이 음식점업	⑫ 간이 음식 포장 판매 전문점
	⑬ 일반 유흥 주점업	⑭ 무도 유흥 주점업	⑮ 생맥주 전문점
	⑯ 기타 주점업	⑰ 커피 전문점	⑱ 기타 비알코올 음료점업

A4. 사업장 주소	() 시/도 () 시/군/구 () 동/읍/면
------------	-----------------------------

※ 2. 응답자와 3. 사업주(대표)는 다를 수 있습니다.

A5. 사업주(대표) 연령	만 () 세	A6. 현재 업종 종사년수 (현 사업주(대표) 기준)	() 년
		A6-1. 총 외식사업 경력 (현 사업주(대표) 기준)	() 년
A7. 가업승계 여부	① 승계	② 비승계	
A8. 사업주 조리사 자격증 보유 여부	① 예	② 아니오	※ 사업주에게 조리사 자격증이 있는지 여부(요리종류 무관)

B16. 포스단말기 사용 여부	① 예 ② 아니오 (☞B16-1로)	B16-1. 포스단말기 미사용 이유	① 비용이 부담되어서 ② 운영·관리가 어려워서 ③ 업장의 규모가 작아서 ④ 품목이 단순해서 ⑤ 기타()																	
B17. 무인 주문기 사용 여부	① 예 (☞B17-1로) ② 아니오 (☞B17-2로)	B17-1. 사용 중인 무인 주문기 (중복응답 가능)	① 태블릿 오더 ② 고객 휴대폰(QR 등) ③ 키오스크 ④ 기타()																	
B17-2. 무인 주문기 미사용 이유	① 고객이 불편하기 때문 ② 비용이 부담되어서 ③ 운영·관리가 어려워서 ④ 인력이 충분해서 ⑤ 기타()																			
B18. 로봇 도입 여부	① 예 (☞B18-1로) ② 아니오 (☞B18-5로)																			
B18-1. 도입 로봇 형태	<table border="1"> <thead> <tr> <th>서빙 로봇</th> <th>조리 로봇</th> <th>배송 로봇</th> <th>기타() 로봇</th> </tr> <tr> <th>()대</th> <th>()대</th> <th>()대</th> <th>()대</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()</td> <td>① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()</td> <td>① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()</td> <td>① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()</td> </tr> <tr> <td>① 국산 ② 외국산 ③ 모름</td> <td>① 국산 ② 외국산 ③ 모름</td> <td>① 국산 ② 외국산 ③ 모름</td> <td>① 국산 ② 외국산 ③ 모름</td> </tr> </tbody> </table>				서빙 로봇	조리 로봇	배송 로봇	기타() 로봇	()대	()대	()대	()대	① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()	① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()	① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()	① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()	① 국산 ② 외국산 ③ 모름	① 국산 ② 외국산 ③ 모름	① 국산 ② 외국산 ③ 모름	① 국산 ② 외국산 ③ 모름
	서빙 로봇	조리 로봇	배송 로봇	기타() 로봇																
	()대	()대	()대	()대																
	① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()	① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()	① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()	① 렌탈(비용: 원/월) ② 구매(구입액: 원) ③ 기타()																
① 국산 ② 외국산 ③ 모름	① 국산 ② 외국산 ③ 모름	① 국산 ② 외국산 ③ 모름	① 국산 ② 외국산 ③ 모름																	
B18-2. 로봇 도입 이유	① 인건비 절감 ② 구인난 대응 ③ 직원 안전 및 업무 지원 ④ 매장 운영 효율성 향상 ⑤ 조리 생산성 향상 ⑥ 고객 흥미 유발 ⑦ 기타()																			
B18-3. 로봇 도입 영향(모두 선택)	① 직원 수 감축 등으로 인건비 절감 ② 조리 생산성 향상 ③ 고객 수 증가 ④ 식재료 적정 관리 및 음식물 쓰레기 감소 ⑤ 영향 없음 ⑥ 기타()																			
B18-4. 로봇 이용 시 애로사항	① 높은 렌탈/구매 비용 ② 위생 관리 ③ 고장 및 유지보수 관리 ④ 음식의 맛, 품질 관리 ⑤ 기타()																			
B18-5. 로봇 미도입 이유	① 로봇 도입 정도의 업무가 아니라서 ② 업무에 적합한 로봇이 없어서 ③ 비용이 부담되어서 ④ 비용 대비 성과가 크지 않을 것 같아서 ⑤ 공간 등 사업장 환경에 맞지 않아서 ⑥ 기타()																			
B19. 사용 중인 배달앱 및 개수 (중복응답 가능)	① 공공 배달앱 (사용개수 : 개) ② 민간 전문 배달앱 (사용개수 : 개) ③ 자사 자체 배달앱 (사용개수 : 개) ④ 사용 안함 (☞B19-2로)		공공 배달앱 : 락게비, 팽겨요, 대구로, 배달특급, 등 민간 전문 배달앱 : 배달의 민족, 요기요, 쿠팡이츠, 등 자사 자체 배달앱 : BHC, BBQ, 교촌치킨, 맥도날드 등																	
B19-1. 배달앱 비용 (월 평균 지불하는 비용)	월 평균 () 원	B19-2. 배달앱 미사용 이유	① 배달방식을 취급하지 않아서 ② 비용이 부담되어서 ③ 관리하기 귀찮아서 ④ 배달앱 사용 방법을 잘 몰라서 ⑤ 기타(본사 규정상 배달앱 사용 제한 등)																	
B20. 배달 대행 사용 여부 (부릉, 배민 라이더스 등)	① 예 (☞B20-1로) ② 아니오 (☞B20-3으로)	B20-1. 배달 대행 월 평균 비용	월 평균 () 원 (※ 업주 부담 비용에 한정)																	
B20-3. 배달 대행 미사용 이유	① 배달방식을 취급하지 않아서 ② 직접 배달을 원해서 ③ 비용이 부담되어서 ④ 신뢰할 수 없어서 ⑤ 기타 (배달 대행 구인 어려움 등)																			
B20-2. 배달 대행 건수	월 평균 () 건																			
B21. 총 매출액 대비 판매유형별 비중	홀 영업()% + 배달()% + 테이크아웃()% = 합계 100% <input type="checkbox"/> 해당 없음 <input type="checkbox"/> 해당 없음 <input type="checkbox"/> 해당 없음																			
B22. 서비스 유형 (B21. 홀 영업이 1% 이상만 응답)	① 완전 서비스 ② 제한적 서비스	※ 매장에서 주문접수, 조리, 서빙 등 음식서비스를 모두 제공 ※ 고객이 주문, 음식운반, 테이블 정리 중 일부 역할을 직접 수행 (예시) 무인 주문, 반찬 셀프서비스, 뷔페식 운영 등																		
B23. 배달 수	1일 평균 () 인분	※ 인분 기준으로 응답																		
B24. 테이크아웃 수	1일 평균 () 인분	※ 인분 기준으로 응답																		
B25. 방문 고객 수	1일 평균 () 명	※ 매장 내 취식 인원을 기준으로 응답 (테이크아웃 제외)																		
B25-1. 주요 고객 연령 (최대 2개까지 선택)	① 19세 이하 ⑤ 50대	② 20대 ⑥ 60대	③ 30대 ⑦ 70대 이상 ④ 40대																	
B25-2. 주요 고객 성별	남성 () % + 여성 () % = 100%																			
B25-3. 주요 유입 고객 단위 (매출액 기준)	1인 () % + 2-5인 () % + 단체(6인 이상) () % = 100%																			
B26. 요일별 매출액 비중	평일(월~목) () % + 주말(금~일) () % = 100%																			
B27. 평균 객단가	() 원	※ 객단가는 고객 1인당 평균 매출금액임																		

B28. 대표메뉴 및 가격 ※ 매출액 기준	메뉴 이름		메뉴 가격	
	1	()	()	(1인 기준)
	2	()	()	(1인 기준)
	3	()	()	(1인 기준)
※ 참고 설명 - 대표메뉴의 경우는 육류를 제외하고는 재료와 관계없이 원래 메뉴의 이름을 기재함. 육류의 경우는 괄호하여 육류의 종류를 기재 *메뉴 예시: 해물된장찌개는 → “된장찌개”, 돼지숯불갈비 → “숯불갈비(돼지)” - 가격은 1인 기준으로 환산해서 기재함. 아구찜(소)가 2인분이면, 총 금액에 나누기 2를 하여 금액을 기재 *가격 예시: 갈비찜(중)/30,000원 - (중)이 3인분일 경우 최종 10,000으로 기재 ▶ 자세한 사항은 메뉴 가이드 참고				
B29. 음식물 쓰레기 발생량 및 처리비용	① 월평균 발생량(리터)		② 월평균 처리비용(만 원)	

C 사업장 영업 정보 - 사업 실적 (※ 2024년 기준)

[작성요령]

- ※ 사업장 영업정보 - 사업 실적은 2024년 1월 1일부터 2024년 12월 31일까지의 정보를 기준으로 답변해 주세요.
- ※ 영업비용은 지난 1년간 영업활동으로 인하여 지출된 비용으로 매출원가+판매비와 관리비 등을 합산한 금액임. 1년 전체 영업비용은 ①~⑦ 항목(식재료비, 인건비, 임차료, 세금, 기타비용)의 합과 같아야 함.
- ※ 영업비용은 금액 응답이 어려울 경우, 비율로 응답 가능함. 단, ①~⑦의 비율합은 100%임.
- ※ 영업이익은 매출액에서 ①~⑦(식재료비, 고용인 인건비, 본인 및 가족종사자 인건비, 임차료, 세금과 공과, 기타 비용)에 해당하는 모든 영업비용을 제외한 금액을 의미함. 영업이익의 비율은 ‘영업이익률’, 즉 매출액 대비 영업이익의 비율을 의미함.

〈금액으로 작성하는 경우〉				〈비율로 작성하는 경우〉			
	백억	십억	억	천만	백만	십만	만원
1. 매출액			6	7	0	0	
2. 영업비용			5	5	0	0	
① 식재료비			2	5	0	0	
② 고용인 인건비			1	0	0	0	
③ 임차료			5	0	0	0	
④ 세금과 공과			2	0	0	0	
⑤ 가족종사자 인건비						0	
⑥ 대표자 인건비			5	0	0	0	
⑦ 기타비용			8	0	0	0	
영업비용 비율 합							
3. 영업이익			1	2	0	0	

〈비율로 작성하는 경우〉				〈비율로 작성하는 경우〉			
	백억	십억	억	천만	백만	십만	만원
1. 매출액			6	7	0	0	
2. 영업비용			5	5	0	0	
① 식재료비			2	5	0	0	
② 고용인 인건비			1	0	0	0	
③ 임차료			5	0	0	0	
④ 세금과 공과			2	0	0	0	
⑤ 가족종사자 인건비						0	
⑥ 대표자 인건비			5	0	0	0	
⑦ 기타비용			8	0	0	0	
영업비용 비율 합							
3. 영업이익			1	2	0	0	

	내용	백억	십억	억	천만	백만	십만	만원	비율
C1. 매출액	2024년 전체 매출액								
C2. 영업비용	2024년 전체의 영업비용 (①~⑦까지 비용의 총합)								%
C2-1. 식재료비	2024년 농/축/수산물 및 가공품 등 식재료 구입 비용								%
C2-2. 고용인 인건비	종업원 급여, 복리후생비, 퇴직급여충당금전입액 등 인건비 비용으로 종업원에게 지급하는 수당, 수수료 포함								%
C2-3. 임차료	사업 목적으로 임차한 건물, 토지, 장비 등의 임차료								%
C2-4. 세금과 공과	각종 월평균 세금과 공과금의 합계 (부가가치세 및 법인세 포함)								%
C2-5. 가족종사자 인건비	가족종사자에게 책정된 2024년의 임금 (가족종사자 중 임금을 지급받지 않는 부분은 제외)								%
C2-6. 대표자 인건비	대표자에게 책정된 2024년의 임금								%
C2-7. 기타비용	①~⑦을 제외한 판매비, 일반관리비, 소모품비, 운반비 등 기타비용, 감가상각비, 대손상각비 등								%
	영업비용 비율 합								100%
C3. 영업이익	매출액에서 모든 영업비용을 제외한 금액 (매출액-영업비용)								%

C4. “C2-1. 식재료비”에 응답하신 내용에 대해 다음의 종류별로 비율을 기재해 주시기 바랍니다.

농축산물 및 가공식품								주류/ 음료	합계
쌀	곡류 (쌀 제외)	채소	과일	축산물	수산물	가공식품 (공산품)	기타		
%	%	%	%	%	%	%	%	%	100%

- ※ 식재료비 구성비 조사 기준은 금액 기준임
- ※ 합계가 100%가 되도록 응답해야 함
- ※ 밀가루는 곡류(쌀 제외)에 응답해야 함(전분 등은 모두 가공식품에 응답)

D 사업장 영업 정보 - 영업 사항 (※ 2025년 현재 기준)

D1. 아래 문항에 대하여 응답하여 주십시오.

구분	인원 수	근로시간 (1인당 하루평균 근무시간 기준)	근로일수 (1인당 월평균 근무일수 기준)	인건비 (1인당 월평균 급여 기준)	
					대표자
D1-1. 근로자 수 및 근로 여건	상용근로자	명	시간	일	만 원
	내국인				
	(정규직)	명	시간	일	만 원
	외국인	명	시간	일	만 원
	임시직 근로자	명	시간	일	만 원
	내국인				
	(비정규직)	명	시간	일	만 원
	외국인	명	시간	일	만 원
일용직 근로자	명	시간	일	만 원	
내국인					외국인
(비정규직)	명	시간	일	만 원	
외국인	명	시간	일	만 원	
무급 가족	명	시간	일		
합계	명				

※ 참고 설명 : 유급 가족은 상용근로자나 임시 및 일용 중 해당되는 곳에 포함
 ※ 근로자 수는 조사 시점을 기준으로 작성

D1-2. 고용보험 가입 여부	① 가입 (고용보험 가입자 수 : 명)	② 비가입
---------------------	----------------------------	-------

※ 직원 중 한명이라도 가입했다면 ① 가입 응답 후 가입인원을 기재해 주세요.

D2. 아래 문항에 대하여 지난 1년간 경영상 어려운 정도를 응답(V)하여 주십시오.

		전혀 어렵지 않음	←	보통	→	매우 어려움		
구인 부문	D2-1. 구인난-조리(주방)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	D2-2. 구인난-홀서빙 및 카운터	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
영업 이익 부문	D2-3. 식재료비 상승	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	D2-4. 임차료 상승	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	D2-5. 인건비 상승	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	D2-6. 경쟁 심화	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	D2-7. 제도적 규제	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

D3. 아래 업종 전환 및 의향 관련 문항에 대해 응답하여 주십시오.

D3-1. 외식업 종사 이후 업종 전환 경험 유무	① 있음	② 없음 (⇔D3-2로 이동)
D3-1-1. 업종 전환 이유	1순위 (), 2순위 ()	
D3-1-2. 업종 전환 횟수	외식업 종사 이후 총 () 회	

① 구인의 어려움 ② 영업이익 감소 ③ 제도적 규제 (수수료, 세금, 위생, 안전 등)
 ④ 경쟁 심화 ⑤ 권리금 수취 ⑥ 기타 ()

D3-2. 향후 2년 이내 업종 전환 의향	① 외식업 내 동종업종 전환 의향 있음 (예 : 김치찌개 → 감자탕)
	② 외식업 내 타업종 전환 의향 있음 (예 : 중식 → 일식)
	③ 외식업 이외 타 산업 전환 의향 있음 (예 : 한정식 → 의류점)
	④ 일을 아예 그만 둘 예정임 (폐업 후 어떤 일도 하지 않을 예정)
	⑤ 잘 모르겠음 (☞D3-3으로 이동)
	⑥ 기타()
	⑦ 의향 없음 (☞D3-3으로 이동)
D3-2-1. 이유	1순위 (), 2순위 ()
	① 구인의 어려움 ② 영업이익 감소 ③ 제도적 규제 (수수료, 세금, 위생, 안전 등)
	④ 경쟁 심화 ⑤ 권리금 수취 ⑥ 기타 ()

D3-3. 향후 로봇 도입 의향	① 1~2년 이내 도입 의향 있음 ② 3~5년 이내 도입 의향 있음
	③ 도입 의향은 있으나, 시기는 아직 잘 모르겠음 ④ 기타()
	⑤ 도입 의향 없음 (☞E1로 이동)
D3-3-1. 향후 도입 의향 로봇 종류	① 서빙 로봇 ② 조리 로봇 ③ 배송 로봇 ④ 기타()

E 식재료 구입 및 구입처(사용하지 않는 식재료는 모든 항목에 기입하지 않음)

E1. 현재 취급하고 있는 식재료와 주재료를 선택해 주세요.

품목류	육류	계란	곡류	수산물류	채소류	과일류	장류	가공식품류
취급 식재료(복수 응답)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
취급 식재료 중 주재료(단수 응답)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

E2. 현재 취급하고 있는 식재료는 어디서 구입하십니까? 구입처별 비중을 기재해 주세요.

구분	식재료 유통 대기업	대기업이 아닌 식재료 유통법인	개인 도매상	식자재 마트	일반 대형마트	농수산물 도매시장	소매상	산지 직거래 및 로컬푸드 매장	직접 생산	프랜차이즈 본사 공급	온라인 마트	수입상	기타	합계
비중	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	100%

※ 구입처 비중의 합계가 100%가 되도록 작성해주세요.

E2-1. "E2"에서 응답하신 식재료 구입처를 선택한 이유는 무엇입니까?

중요한 순서대로 2순위까지 응답해 주십시오.

1순위 (), 2순위 ()

- ① 가격이 저렴해서 ② 가격변화가 비교적 적어서 ③ 물량 확보가 용이해서
- ④ 품질(신선도 등)이 우수 ⑤ 오랜 거래처로 신뢰가 쌓여서 ⑥ 여러 재료를 한꺼번에 구입하기 편해서
- ⑦ 직접 배달해 주어서 ⑧ 프랜차이즈 본사이므로 ⑨ 기타(이유:)

E3. 현재 취급하고 있는 식재료는 얼마나 자주 구입하십니까?

- ① 매일 ② 일주일에 3~4회 ③ 일주일에 1~2회
- ④ 월에 2~3회 ⑤ 월에 1회 ⑥ 기타()

E5. 현재 취급하고 있는 식재료 구매 형태를 모두 선택해 주세요.

품목	취급 여부	구매 형태 (중복 응답 가능)			품목	취급 여부	구매 형태 (중복 응답 가능)		
소고기	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공	파(대파)	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공
돼지고기	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공	풋고추·홍고추	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공
닭고기	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공	배추	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공
계란	<input type="checkbox"/>	① 일반계란	② 액란	③ 가공	무	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공
쌀	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 조리된 밥	③ 기타()	당근	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공
오징어	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공	감자	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공
멸치	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공	사과	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공
마늘	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공	배	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공
양파	<input type="checkbox"/>	① 원물	② 전처리	③ 가공					

※ 전처리 식재료는 원물 상태의 식재료를 박피(껍질제거), 다듬기, 세절(잘게 썰기) 등의 전처리를 한 식재료를 의미합니다.
 ※ 가공은 원물 또는 전처리 된 식재료를 건조, 절입, 다지기, 삶기, 굽기 등의 가공을 한 식재료를 의미합니다.

E5-1. 식재료를 전처리 상태로 구매하는 이유는 무엇입니까? 중요한 순서대로 2순위까지 응답해 주십시오.

1순위 (), 2순위 ()

- ① 원물상태보다 저렴해서
- ② 인력이 부족해서
- ③ 저장·보관이 용이해서
- ④ 위생적이어서
- ⑤ 음식물쓰레기 배출량이 적어서
- ⑥ 식재료 손질 공간이 협소해서
- ⑦ 기타(이유 :)
- ⑧ 전처리 식재료 사용 안 함

E6. 귀 업체에서는 식재료의 가격정보를 어디서 얻으십니까? 정보를 얻는 경로를 모두 선택해주세요.

- ① 지인(동종업체)으로부터 참고
- ② 인터넷 사이트 탐색
- ③ 정부기관 공시정보를 통해서
- ④ aT 농산물유통정보(KAMIS)를 통해서
- ⑤ 협회 등 커뮤니티를 통해
- ⑥ 직접 현장조사
- ⑦ 식재료 공급업체
- ⑧ 기타()

E7. 귀 업체에서는 식재료 구매 시 원산지 정보를 확인하십니까?

전혀 하지 않는다	거의 하지 않는다	할 때도 있고 안 할 때도 있다	하는 편이다	항상 한다
①	②	③	④	⑤

F 기타

F1. 매출액 변화 질문입니다. 전년(2024년) 대비 증감 여부 및 증감률을 기입해 주세요.

- ① 줄었음 (%)
- ② 비슷함
- ③ 늘었음 (%)

※ 2024년 매출액이 5억 원이고 2025년 매출액이 4억 원인 경우, ① 줄었음 선택 후 20%로 기입
 증감률 = (2025년 매출액 - 2024년 매출액) / 2024년 매출액

F2. 판매유형에 대해 시기별로 응답해 주세요(귀 사업자의 업종을 기준으로 답변해 주시기 바랍니다).

판매유형	2024년 대비 현재			향후(2026년) 전망		
홀 영업	① 증가	② 유지	③ 감소	① 증가	② 유지	③ 감소
배달	① 증가	② 유지	③ 감소	① 증가	② 유지	③ 감소
테이크아웃	① 증가	② 유지	③ 감소	① 증가	② 유지	③ 감소
RMR 판매 (레스토랑 간편식, 밀키트 포함)	① 증가	② 유지	③ 감소	① 증가	② 유지	③ 감소

F3. 고용 형태 변화 질문입니다. 전년(2024년) 대비 고용 형태 변화 여부를 응답해 주세요(복수응답 가능).

- ① 변화 없음
- ② 상용근로자를 줄였음
- ③ 임시·일용직 근로자를 줄였음
- ④ 상용근로자를 임시·일용직 근로자로 교체
- ⑤ 기타()

