

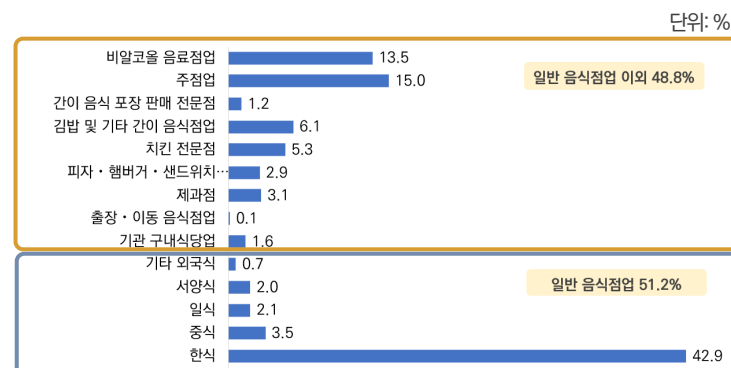
2022 외식업체 경영실태 주요 조사 결과

박기환, 최윤영, 주준형

외식업체 경영실태 조사 개요

- 「외식업체 경영실태조사」는 전국 외식업체 사업주 및 실제 운영자를 대상으로 사업자 및 사업장 정보와 사업실적, 영업 사항 등 외식산업의 경영성과 정보를 제공함으로써 외식업체의 경영개선 유도를 목적으로 하는 국가승인통계임.
- 실태조사를 위한 모집단은 「2020년 경제총조사」(2022년 7월 기준)에서 “음식점업 및 주점업(56)”으로 등록된 명부를 활용하였으며, 층화계통추출법을 적용하여 표본을 배분하였음.
- 목표 표본 수는 3,000개 사업체로 설정하였는데, 방문 면접조사 등을 통해 최종적으로 3,071개 사업체가 응답함.
- 조사 완료된 외식업체의 업종별 비중을 살펴보면, 한식과 중식, 일식, 서양식, 기타 외국식과 같은 일반 음식점업 비중이 51.2%로 과반 이상이며, 일반 음식점 외의 업종이 48.8%를 차지함.
- 외식업체 업종 중에서 한식 음식점업(한식 일반 음식점업, 한식 면 요리 전문점, 한식 육류 요리 전문점, 한식 해산물 요리 전문점)의 비중은 42.9%로 가장 점유율이 높은 업종임.

그림 1. 조사 대상 외식업체 업종별 비중



자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

사업자 및 사업장 정보

- 외식업체 사업주의 평균 연령은 53.9세이며, 연령대별로는 50대가 40.5%, 60세 이상 29.4%, 40대 21.9%, 30대 이하 8.3%임. 일반 음식점의 업종별로는 서양식 음식점업(46.2세)과 기타 외국식 음식점업(47.0%)의 사업주 연령이 낮은 편이며, 한식 음식점업(57.2세)이 가장 높음.
- 사업주의 외식사업 종사 기간은 평균 11.8년이며, 현 업종의 종사 기간은 9.7년으로 파악됨. 현 업종 종사 기간은 중식 음식점업(11.5년)이 가장 길고, 서양식 음식점업(7.4년)이 제일 짧음.
- 외식업체의 대부분은 가업을 승계한 것이 아니며(96.9%), 승계 비중은 기타 외국식 음식점업이 상대적으로 높음.
- 사업주가 조리사 자격증을 보유한 비중은 평균 24.5%이며, 업종 중에서는 중식 음식점업(41.2%)과 일식 음식점업(34.1%)에서 보유 비중이 높은 편임.

표 1. 2022년 외식업체 사업주 연령·종사 기간 및 조리사 자격증 보유 현황

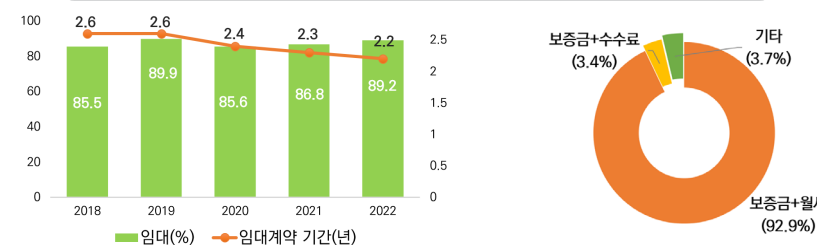
단위: 세, 년, %

구분	사업주 평균 연령	외식사업 종사 기간	현 업종 종사 기간	가업 승계 여부		사업주 조리사 자격증 보유 여부	
				승계	비승계	보유	미보유
전체 평균	53.9	11.8	9.7	3.1	96.9	24.5	75.5
한식	57.2	13.4	11.2	4.1	95.9	20.9	79.1
중식	54.1	14.4	11.5	5.3	94.7	41.2	58.8
일식	49.3	9.9	8.0	1.5	98.5	34.1	65.9
서양식	46.2	9.5	7.4	5.0	95.0	32.0	68.0
기타 외국식	47.0	10.3	9.1	16.0	84.0	9.0	91.0

자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

- 외식업체가 사업장을 임차하는 경우가 매우 많으며, 최근 들어 임차 비중이 더 증가하는 경향을 보임. 반면, 임대계약 기간은 2018년 2.6년에서 2022년 2.2년으로 단축되는 추세임.

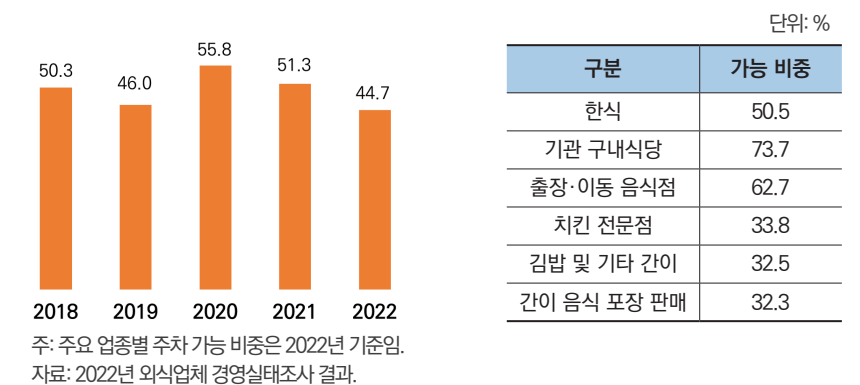
그림 2. 2022년 외식업체 사업장 임차 현황



자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

- 사업장 임대 형태는 2022년 기준 보증금+월세가 전체의 93.5%로 대부분을 차지하며, 임차권리금은 평균 3,249만 원으로 전년 대비 8.8% 상승하였음.
- 외식업체 가운데 주차 가능한 사업장 비중은 2020년 55.8%였으나, 이후 계속 낮아져 2022년 44.7%로 조사됨. 주요 업종별로는 한식 음식점업이 50.5%로 평균을 상회하고 있으며, 기관 구내식당업은 73.7%, 출장 및 이동 음식점업이 62.7%로 타 업종에 비해 상당히 높은 수준임.
- 반면, 치킨 전문점(33.8%), 김밥 및 기타 간이 음식점업(32.5%), 간이 음식 포장판매 전문점(32.3%)은 1/3 정도에 그치고 있음.

그림 3. 외식업체 사업장 주차 가능 여부



- 외식업체의 평균 근로자 수는 2022년 2.8명으로 전년 대비 1.4% 감소한 반면, 근로자 전체의 1일 평균 근로시간은 총 54시간에서 55시간으로 1.9% 증가한 것으로 조사됨. 즉, 최근에 외식업체는 인력을 줄이는 대신에 근로시간을 늘리고 있는 것으로 분석됨.
- 그러나 평균 근로자 수의 전년 대비 감소는 내국인(대표자 포함)과 외국인 근로자 수보다는 무급가족 근로자가 줄어든 폭이 더 큰 것에 기인함.

표 2. 외식업체의 종사상 지위별 근로자 수와 근로시간

단위: 명, 시간/일

구분		2021		2022	
		인원수	1일 근로시간	인원수	1일 근로시간
내국인	상용	1.46	9.0	1.58	9.7
	임시	0.44	6.9	0.41	7.2
	일용	0.35	6.0	0.29	6.3
외국인	상용	0.02	9.0	0.02	8.9
	임시	0.05	8.5	0.06	7.1
	일용	0.05	5.5	0.03	6.8
무급가족		0.48	9.1	0.41	9.0
전체		2.85	54.0	2.81	55.0

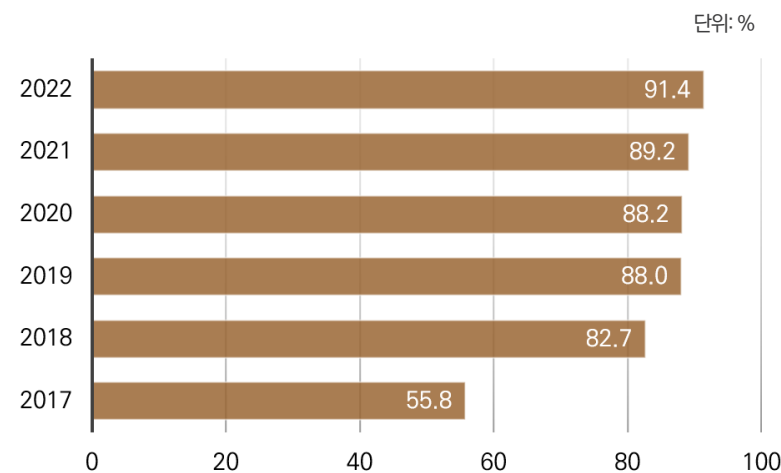
자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

- ▶ 종사상 지위별로는 살펴보면, 내국인 상용 근로자와 외국인 임시 근로자가 전년보다 늘어난 데 비해 내국인 임시 및 일용 근로자, 외국인 일용 근로자는 줄어든 것으로 나타남.
- ▶ 1일 평균 근로시간은 내국인 근로자의 경우 전년 대비 5.9% 증가한 반면, 외국인 근로자와 무급가족은 각각 0.9%, 1.1% 감소함. 결국, 외식업체는 내국인 상용 근로자(대표자 포함)의 고용과 근로시간을 늘려 사업장을 운영하는 것으로 파악됨.

사업장 푸드테크 적용 및 사업실적

- 외식업체의 포스단말기 사용 비중은 2017년 55.8%였으나, 이후 보급이 확산되면서 2022년에는 91.4%에 달하고 있어 대부분의 외식업체가 사용 중인 것으로 나타남.
- ▶ 특히, 일식 음식점업, 기타 외국식 음식점업, 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업은 전부 100% 포스단말기를 사용하고 있음.

그림 4. 외식업체의 포스단말기 사용 비중

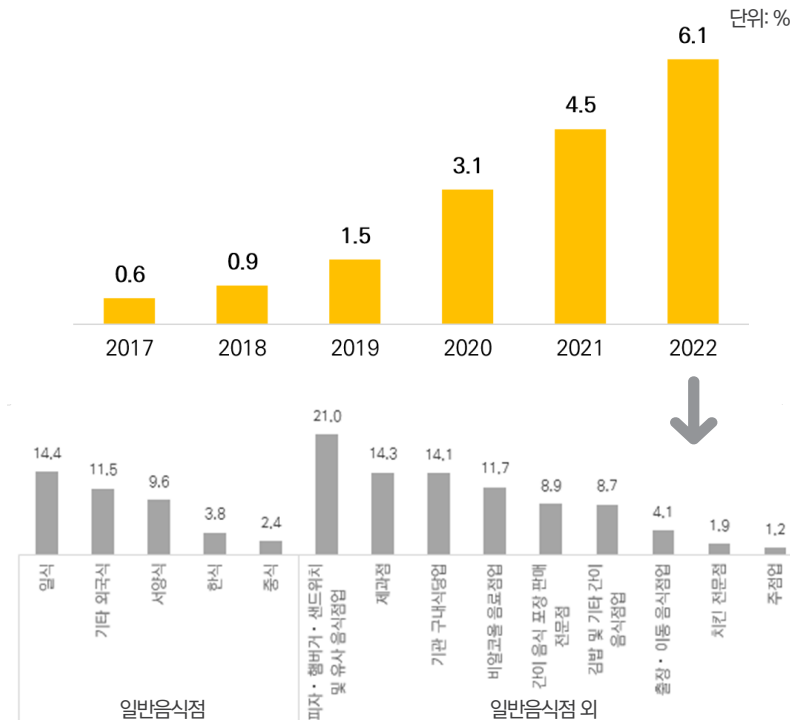


자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

- 외식업체는 대부분 포스단말기를 사용하고 있는 것과 대조적으로 무인 주문기는 평균 6.1%만이 사용하는 것으로 조사됨. 그럼에도 불구하고 외식업체의 무인 주문기 사용 비중은 2017년 0.6%에서 2022년 6.1%로 매년 증가하는 추세임.
- ▶ 무인 주문기 사용 비중은 업종별로 차이가 존재함. 일반 음식점 가운데 한식 음식점업과 중식 음식점업의 사용 비중은 각각 3.8%, 2.4%인데 반해 일식 음식점업은 14.4%, 기타 외국식 음식점업은 11.5%로 상대적으로 높음.

- ▶ 일반 음식점 외 업종 중에서는 피자·햄버거·샌드위치 및 유사 음식점업의 사용 비중이 21.0%로 모든 업종을 통틀어 가장 높으며, 다음은 제과점(14.3%), 기관 구내식당업(14.1%), 비알코올 음료점업(11.7%) 등의 순임.
- ▶ 운영 형태별로는 프랜차이즈 업체의 15.6%가 무인 주문기를 사용하지만, 비프랜차이즈 업체는 3.4%에 그치고 있음.

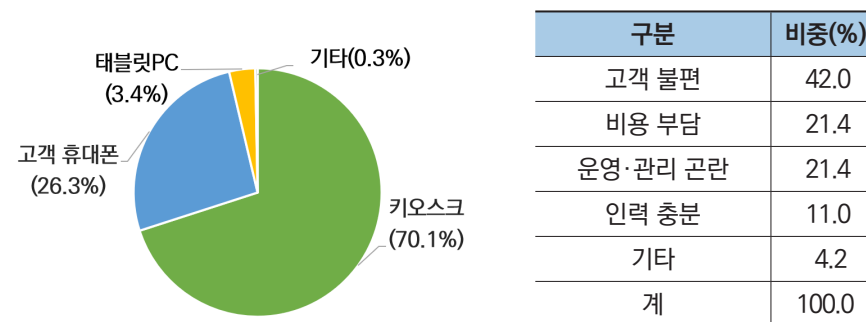
그림 5. 외식업체의 무인 주문기 사용 비중



자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

- 외식업체가 사용 중인 무인 주문기 유형은 키오스크가 70.1%로 가장 높은 비중을 차지하며, 다음으로 고객 휴대폰 26.3%, 태블릿PC 3.4% 등임.

그림 6. 외식업체 사용 무인 주문기의 유형 및 미사용 이유



자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

구분	비중(%)
고객 불편	42.0
비용 부담	21.4
운영·관리 곤란	21.4
인력 충분	11.0
기타	4.2
계	100.0

- 외식업체가 무인 주문기를 사용하지 않는 이유로는 '고객이 불편하기 때문'이 42.0%로 가장 많이 응답하고 있으며, 이어서 '비용이 부담되어서'와 '운영·관리가 어려워서'가 각각 21.4%, '인력이 충분해서'는 11.0%의 비중을 차지함.
- 외식업체의 배달앱 사용 비중은 코로나19 상황에서 급격히 증가하여 2021년에는 30%에 육박하였으나, 위드코로나로 전환된 2022년에는 26.3%로 다소 감소함. 월평균 배달앱 사용 비용은 계속 증가하다가 2021년 떨어졌으나, 2022년 36만 8천 원으로 다시 2020년 수준까지 상승함.

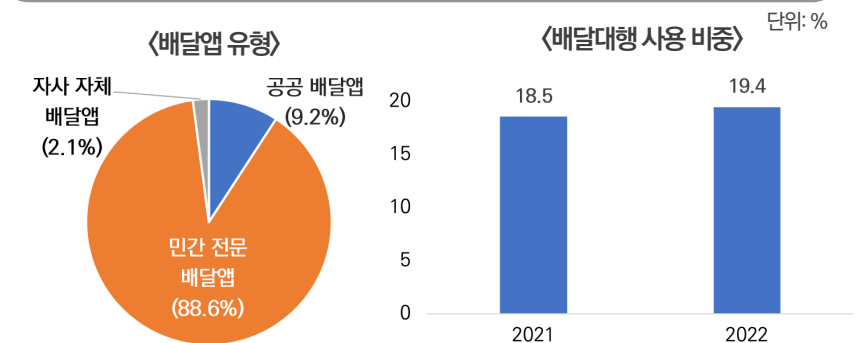
표 3. 외식업체의 배달앱 사용 현황

구분	2017	2018	2019	2020	2021	2022
배달앱 사용 비중	6.2	7.6	11.2	19.9	29.5	26.3
배달앱 사용 비용	231	247	318	360	272	368

자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

- 외식업체가 사용 중인 배달앱 유형은 민간 전문 배달앱이 88.6%를 점유하고 있으며, 공동 배달앱은 9.2%, 자사 자체 배달앱은 2.1%의 비중을 차지함.
- ▶ 외식업체의 배달대행 사용 비중은 2021년 18.5%에서 2022년 19.4%로 소폭 증가하였으나, 여전히 20% 미만으로 파악됨.

그림 7. 외식업체의 사용 중인 배달앱 유형 및 배달대행 사용 비중

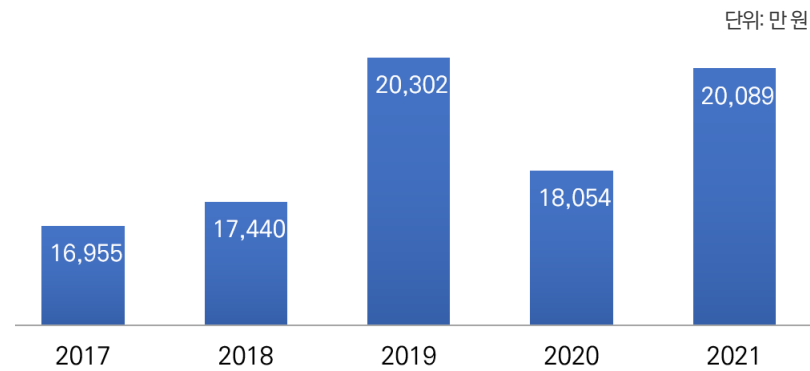


주: 배달앱 유형은 복수 응답 기준임.

자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

- 외식업체의 평균 매출액은 2017년 1억 6,955만 원에서 2019년 2억 302만 원으로 연평균 9.4%의 증가세를 나타냈으나, 코로나19로 인한 강력한 사회적 거리두기 영향으로 2020년에는 2019년 대비 11.0% 감소한 1억 8,054만 원이었음. 2021년의 경우 거리두기가 다소 완화되고, 배달 이용 등으로 매출액이 전년보다 11.3% 증가한 2억 89만 원으로 조사됨.
- ▶ 외식업체의 2021년 매출액은 증가세로 전환되었음에도 불구하고 코로나 19 이전인 2019년에 비해서는 다소 낮은 수준임.

그림 8. 외식업체의 매출액 변화

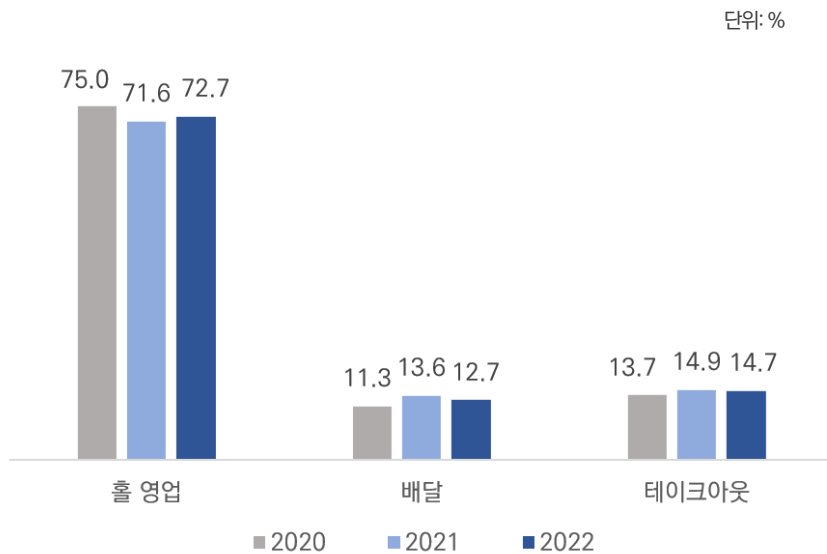


자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

- 외식업체의 판매유형별 매출액 대비 점유율은 홀 영업이 가장 큰 비중을 차지하여 2022년 기준 72.7%에 달함. 다음으로 테이크아웃 비중이 14.7%, 배달은 12.7%인 것으로 나타남.

- 2022년 기준 매출액 대비 홀 영업 비중은 전년보다 다소 증가한 반면에 배달과 테이크아웃은 감소함. 이는 코로나19로 인한 사회적 거리두기 해제로 다시 외식업체를 직접 방문하는 고객이 증가하였기 때문임.
- 이러한 결과는 배달앱 사용 비중이 2022년에 2021년보다 다소 감소한 것과 같은 맥락으로 보여짐.

그림 9. 외식업체의 판매유형 매출액 비중

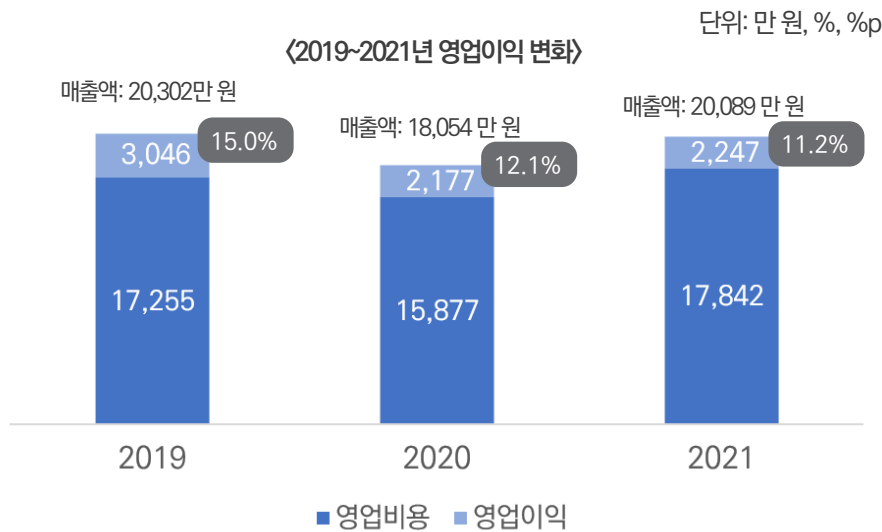


자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

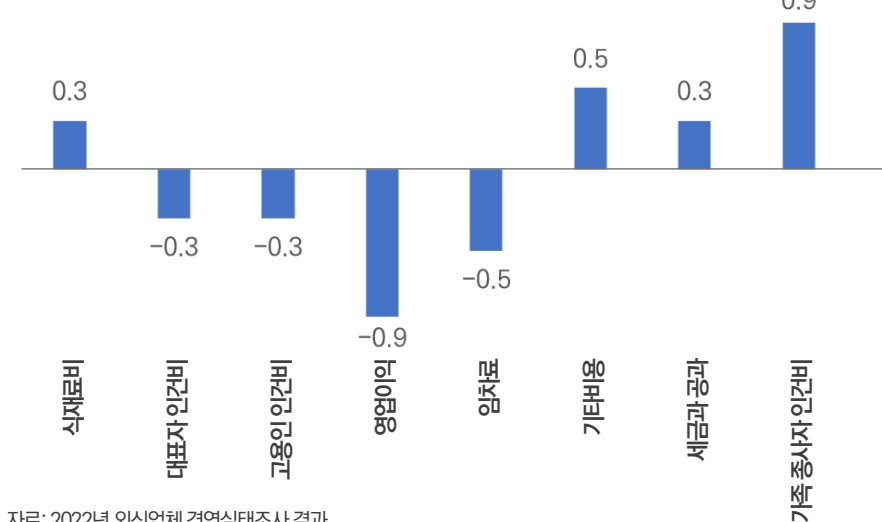
- 외식업체의 영업이익률은 2019년에는 15.0%였으나, 코로나19 발생으로 인해 2021년 12.1%로 떨어졌으며, 2021년에도 11.2%로 감소세가 이어짐. 외식업체의 2021년 매출액은 전년 대비 11.3% 증가하였지만, 영업비용이 오히려 12.4% 증가함에 따라 영업이익률은 낮아졌음.

- 영업이익은 2019년 3,046만 원에서 2020년 2,177만 원으로 28.5%나 감소하였는데, 2021년에는 2,247만 원으로 2020년보다 3.2% 증가하였음. 그럼에도 불구하고 여전히 코로나19 이전인 2019년 대비 26.2% 적은 수준임.
- 2021년의 임차료(-0.5%p), 고용인과 대표자 인건비(-0.3%p)는 2020년에 비해 감소하였으나, 가족종사자 인건비(+0.9%p), 기타비용(+0.5%p), 세금 및 공과금(+0.3%p), 식재료비(+0.3%p)가 증가한 것으로 조사됨.

그림 10. 외식업체 영업이익의 변화



〈2021년의 2020년 대비 항목별 비중 변화〉

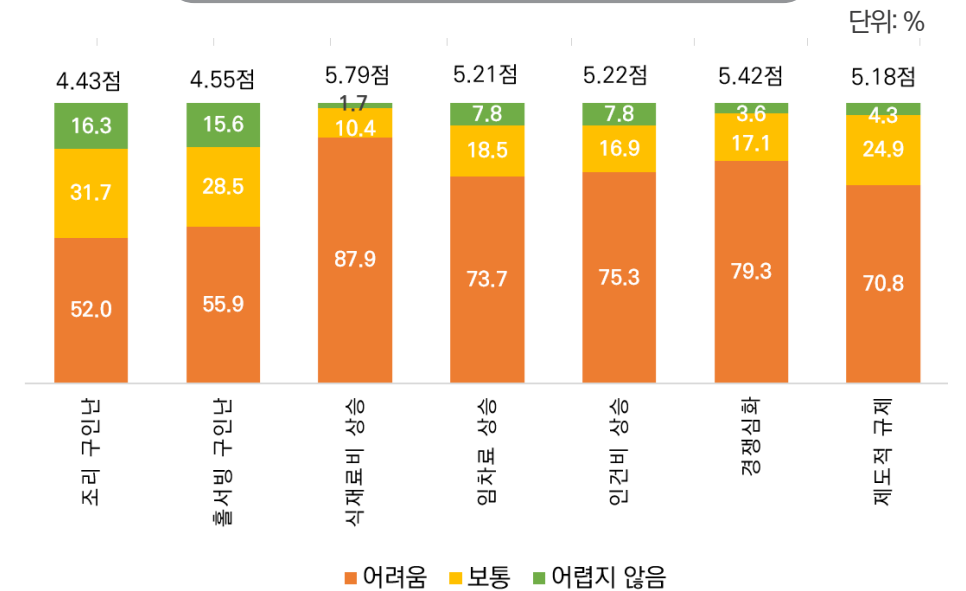


자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

경영상 애로사항 및 의향

- 외식업체의 경영상 가장 큰 어려움은 2022년 기준 식재료비 상승, 경쟁 심화, 인건비 상승, 임차료 상승, 제도적 규제, 구인난 순임. 식재료비 상승으로 경영상 어려움을 겪고 있다고 응답한 외식업체는 87.9%에 달하며, 경쟁 심화와 인건비·임차료 상승, 제도적 규제로 인해 어렵다고 응답한 비중은 71~79% 내외로 조사됨.
- 홀서빙·카운터 구인난과 조리(주방) 구인난의 경우 어려움 정도가 7점 만점에 각각 4.55점, 4.43점으로 5점대 이상으로 나타난 식재료비 상승 등에 비해서는 낮지만, 외식업체의 52~56%는 어렵다고 응답하고 있음.

그림 11. 외식업체의 경영상 어려움



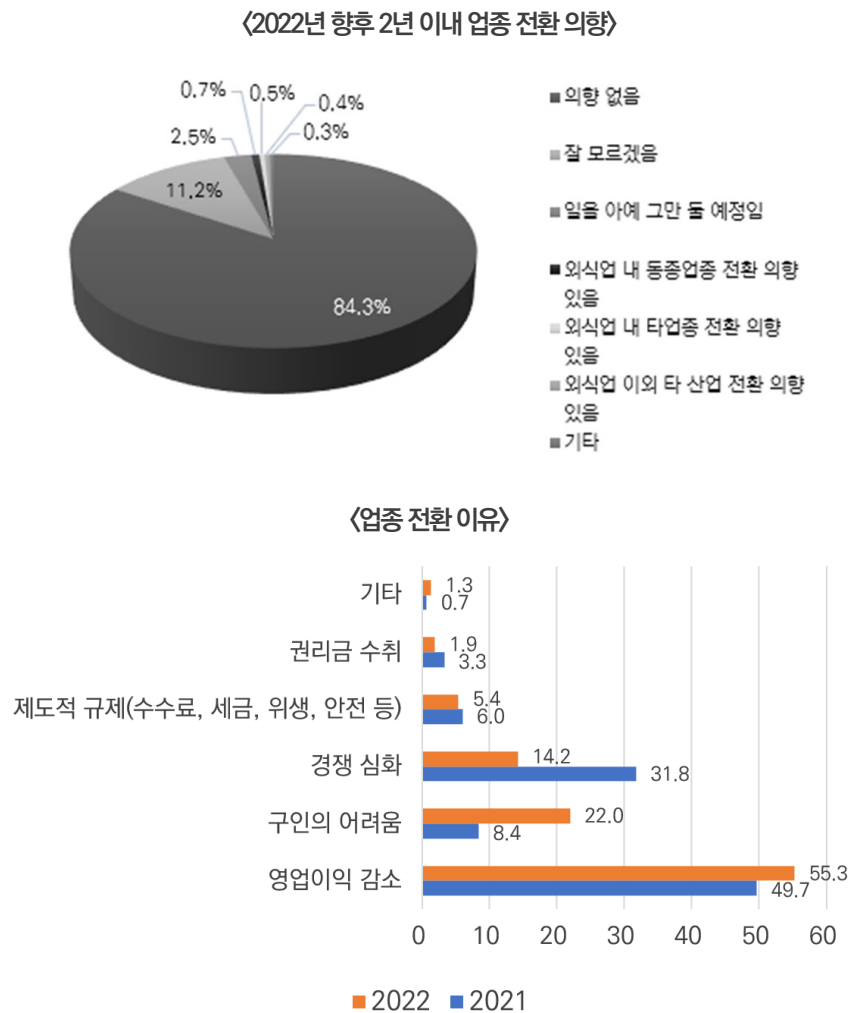
자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

- 외식업체 가운데 향후 2년 이내 업종을 전환할 의향이 없다는 응답 비중이 84.3%로 대부분을 점유함. 실제 업종 전환이나 폐업으로 이어질 가능 여부와 관계없이 현 상태에서는 현재의 사업장 경영을 유지할 것으로 예상됨.
- 업종 전환할 의향이 있는 외식업체의 경우 그 이유로는 '영업이익 감소'가 55.3%로 가장 높은 응답 비중을 보였으며, 이어서 '구인 어려움'(22.0%), '경쟁 심화'(14.2%) 등인 것으로 나타남.
- 업종 전환 이유 중에서 '구인 어려움'은 2021년 조사 결과에서는 8.4%에 그쳤으나, 2022년에 비중이 22.0%로 큰 폭으로 증가하여 외식업체가 구인난을 겪고 있는 것으로 판단됨.

- ▶ 이와는 대조적으로 '경쟁 심화'의 경우 2021년 조사 시 31.8%로 '영업이익 감소' 다음으로 높은 비중을 차지하였으나, 2022년에는 14.2%로 응답 비중이 감소함

그림 12. 외식업체의 업종 전환 의향

단위: %



자료: 2022년 외식업체 경영실태조사 결과.

요약 및 시사점

- 외식업체의 사업주 연령은 2022년 40대 이하 비중은 줄고, 50대 이상이 증가하여 전년보다 다소 높아졌음. 사업장의 임차 비중은 89.2%로 2020년 이후 증가세가 이어지고 있는 가운데, 임대조건은 보증금+월세 형태가 93.5%로 대부분을 차지하며, 임차권리금은 전년 대비 8.8% 상승한 것으로 조사됨.

- 주차 공간을 확보한 외식업체 사업장은 과반에 미치지 못하는 평균 44.7% 수준임. 주요 업종별로는 한식 음식점업의 주차 가능 비중은 50.5%로 평균을 상회하고 있으며, 기관 구내식당업은 73.7%, 출장 및 이동 음식점업이 62.7%인 반면, 치킨 전문점(33.8%), 김밥 및 기타 간이 음식점업 (32.5%), 간이 음식 포장판매 전문점(32.3%)은 1/3 정도에 그치고 있음.
- 외식업체의 평균 근로자 수는 2022년 2.8명, 근로자 전체의 1일 평균 근로시간은 총 55시간으로 분석되었는데, 이는 전년에 비해 인력이 다소 줄어든 대신에 근로시간은 늘어난 것으로 파악됨.
- 외식업체가 포스단말기를 사용하는 비중은 계속 증가하여 2022년 91.4%에 달하고 있지만, 무인 주문기의 사용 비중은 6.1%에 불과함. 외식업체의 배달앱 사용 비중은 코로나19 상황 시 크게 늘었다가 위드코로나로 전환된 2022년에는 다소 감소함.
- 2020년 코로나19 여파로 감소했던 매출액은 2021년 외식 소비가 다소 회복되면서 전년 대비 11.3% 증가한 것으로 나타남. 그러나 외식업체 영업이익률은 매출액 증가에도 불구하고 식재료비 상승 등으로 영업비용이 늘어 전년보다 떨어진 11.2%로 분석됨.
- 전년에 이어 2022년 외식업체의 경영상 가장 큰 어려움은 식재료비 상승이며, 구입난의 경우 어렵다는 응답 비중은 다른 항목에 비해 낮지만, 전년 대비 비중이 가장 많이 증가함.
- 향후 2년 내 업종 전환 의향이 없다고 응답한 외식업체가 84.3%로 상당히 높은 비중을 차지하고 있는 가운데, 업종 전환 의향이 있는 업체의 이유로 영업이익 감소와 구인난을 들고 있음.
- 외식업체는 그동안 코로나19로 인해 경영상 여러 가지 애로를 겪었으나, 사회적 거리두기가 완화에 따라 매출액이 전환되었음. 그러나 식재료비와 인건비 등의 상승으로 영업이익률은 오히려 떨어지고 있어 안정적인 식재료 공급과 함께 가격 안정화를 위한 정책적 방안이 요구됨.
- 위드코로나로 전환됨에 따라 외식업체의 배달앱 사용 비중이 다소 줄고 홀 영업이 점차 늘어가는 경향을 보이고 있음. 그렇지만 여전히 26.3%의 업체는 배달앱을 이용하고 있는데 배달앱 사용 비용이 상승하고 있는 상황임.

- ▶ 배달앱 사용 비용 상승은 외식업체의 경영 안정을 저해하는 요소로 작용할 수 있어 이용 수수료의 적절 수준 마련에 대한 관계자들의 지속적인 협의가 필요할 것으로 판단됨.
- 업종을 전환할 의향이 있는 외식업체의 이유로 구인난을 응답한 비중이 높으며, 경영상 구인난으로 어려움을 겪고 있다는 비중이 최근 더 증가한 상황임. 이러한 구인난을 해결할 수 있는 방안 중의 하나는 무인 주문기나 조리용·서빙용 로봇 개발 등 푸트테크 적용을 확산시키는 것인데, 보급률은 매우 낮은 수준임.
- ▶ 따라서 관련 기술 개발을 통해 고객과 외식업체 사업장에서 쉽게 사용할 수 있는 저비용 기기를 개발하여 보급하는 노력이 필요함.

저자정보

- ▶ 박기환 선임연구위원(061-820-2331), kihwan@krei.re.kr
- ▶ 최윤영 부연구위원(061-820-2358), c2y1205@krei.re.kr
- ▶ 주준형 연구원 (061-820-2016), jhjoo@krei.re.kr