

## 외식업체 경영성과에 영향을 미치는 요인 분석\*

전용필\*\* 강혜정\*\*\*

### Keywords

외식산업(restaurant industry), 경영성과(management performance), 분위회귀법(quantile regression)

### Abstract

This study is designed to analyze the factors affecting foodservice businesses' management performances, using the survey data of the '2015 Status of Foodservice Business Management' conducted with all regions and business types by the Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation and Korea Foodservice Industry Association. The Ordinary Least Square (OLS) and the quantile regression method are applied to analyze the factors affecting the sales per seat used to indicate foodservice businesses' management performances. The results demonstrate that location in a special/metropolitan city, governmental authorization, educational background, and SNS promotion contribute to the advancement of management performance.

### 차례

- |           |            |
|-----------|------------|
| 1. 서론     | 4. 분석 결과   |
| 2. 이용한 자료 | 5. 요약 및 결론 |
| 3. 분석모형   |            |

\* 본 논문은 전남대학교 석사학위 논문 『외식업체 경영성과에 영향을 미치는 요인 분석』을 수정·보완하여 작성하였음.

\*\* 한국농수산식품유통공사 도료지사 과장

\*\*\* 전남대학교 농업경제학과 교수, 교신저자. e-mail: hjkang@jnu.ac.kr

## 1. 서론

2000년대 이후 국민 식생활 및 1인 가구의 증가, 주 5일 근무의 확산에 따른 여가시간의 증대와 여성의 사회진출 등의 인구구조 및 소비패턴 변화로 외식에 대한 소비자의 수요는 꾸준히 증가하고 있다. 실제로 우리나라 외식산업 시장규모도 약 10년 전과 비교하여 외형적으로 대폭 성장하고 있다(김성우 외 2014). 통계청 도소매업조사에 따르면 2016년 기준 국내 외식산업의 매출액은 99조 원으로 2006년 43조 원 대비 131% 증가하였으며, 종사자 수 153만 명, 사업체수는 48만 개로 10년 전과 비교해 각각 31%, 15% 증가하여 타 산업 대비 높은 성장률을 보이고 있다. 또한 외식산업은 우리나라 고용에서 차지하는 비중도 9.5%로 나타나 국가 경제에서 중요한 위치를 차지하고 있다. 특히, 외식업체의 국내산 식재료 이용비중은 86.5%로, 농업과도 상호불가분의 관계가 있는 산업이다(김관수 외 2012).

그러나 이러한 외적 성장에도 불구하고, 5인 미만 사업체수 비중은 84.9%에 달하고 매출액 1억 원 미만 업체가 42.4%를 차지하는 등 외식산업은 대부분 영세 소상공인으로 이루어져 있다(2016년 도소매업 조사). 또한 외식업의 창업 대비 폐업율도 92%에 달해(전체 산업의 84%), 사회적 비용이 과다하게 발생하고 있다(2013년 국세청 국세통계). 실제로 IMF 등 경제위기로 인한 불황 속에서 타 산업에 비해 상대적으로 진입장벽이 낮은 외식업으로 명예퇴직한 직장인들의 창업이 몰려 오 히려 영세한 외식 점주들은 증가하는 현상이 나타났다(김민정·정유경 2015).

이렇게 외식업체 간 경쟁은 점차 심화되고 있으나, 외식업의 무분별한 진입을 방지하고 폐업을 최소화하여 경영성과를 유도할 수 있는 다양한 연구는 부족한 실정이다. 관련 선행연구들은 소비자 들의 선호요인을 중심으로 성공요인을 실증분석하거나 외식 경영자들의 심리적 특성, 점포 환경요 인, 상품요인, 서비스요인, 마케팅요인 등 주관적 평가에 기초한 연구들이 대부분이며, 외식업체의 매출액과 같은 정량적인 자료를 토대로 경영성과를 분석한 연구는 드물었다.

외식산업에서의 경영성과는 조직능력, 기업생산성과 수익성 등으로 다양하게 정의하고 있다 (Kwon 2009). 외식업과 같은 서비스기업에서는 재무적 성과만을 의미하기보다는 비재무적 성과 도 고려하여야 하는데, 재무적 성과는 영업수익이, 비재무적 성과에는 고객만족이 대표적인 척도라 할 수 있다. 하지만 외식산업은 규모와 종류가 다양함에 따라 경영성과를 정확히 측정하는 것이 어

러워 국내 외식산업에서의 경영성과에 관한 대부분의 연구는 주로 비재무적 성과인 주관적 지표를 활용하여 경영성과 변인을 파악하는 연구가 수행되었다. 이는 영세한 외식업체가 다수를 차지하는 국내 외식산업 환경요인으로 매출액 등 객관적 자료를 얻기 어려웠기 때문이다(서경화·이수범 2012).

이용석 외(2002)는 서비스 리더십 수준이 높은 외식기업의 종업원 만족도가 높게 나타나고, 종업원 만족도가 높을수록 경영성과도 높은 것으로 분석하였다. 김유정(2005)은 외식업체 관리자의 리더십 유형이 조직만족도라는 비재무적 성과에 미치는 영향을 분석한 바 있다. 장록기 외(2007)는 외식업의 메뉴매력과 시설매력요인이 비재무적 성과인 고객만족도에 유의한 미치는 영향을 미친다는 것을 제시하였다.

한편, 외식산업에서 재무적 지표를 활용한 최근 연구로는 한식당을 대상으로 매출액, 종사자수 등을 통한 노동생산성 변수를 활용한 경영성과 요인 분석 연구(강혜정 외 2013)와 외식프랜차이즈 기업의 재무적 지표를 활용한 경영성과 분석 등의 연구(민보배·최규완 2011; 김성태·김명규·임병인 2014)가 있으나, 특정 업종만을 대상으로 하거나 표본의 다양성이 부족하여 우리나라 외식산업 전체 경영성과에 영향을 미치는 요인을 규명하기에는 한계점이 있다.

따라서, 본 연구는 한국농수산식품유통공사와 한국외식업중앙회의 『2015년 외식업체 경영실태 조사』 설문조사 자료를 이용하여, 국내 외식산업의 현황과 경영성과에 영향을 미치는 요인을 분석하고자 한다. 본 연구는 그동안 외식산업 경영성과에 관한 연구에서 한계점으로 인식되어 온 표본의 다양성과 대표성을 확보하여, 조사 표본으로 국내 전 외식업종을 대상으로 실시한 설문조사를 활용하였다. 표본 대표성이 높은 외식업체 통계자료를 이용하여 외식업의 경영성과에 영향을 미치는 변인을 밝혀냈다는 점에서 관련 선행연구와 차별성이 있다.

좌석당 영업이익으로 설정한 외식업체 경영성과에 영향을 미치는 요인을 분석하기 위하여 회귀 분석을 실시하였고, 추가적으로 좌석당 영업이익의 규모별 경영성과 특성을 파악하기 위해 분위회귀분석도 추정하였다.

## 2. 이용한 자료

본 연구가 이용한 『2015년 외식업체 경영실태조사』의 표본 추출틀은 한국외식업중앙회 회원인 412,271개 사업체를 대상으로 하며, 일부 한국외식업중앙회 회원이 아닌 업종(기관구내식당업, 유흥주점업, 제과점업)은 관련 협회의 회원으로 표본추출틀을 구성하였다.<sup>1</sup> 모집단에서 업종, 지역을 주요 기준으로 층화하고, 사업체의 규모를 기준으로 층화계통추출법을 이용하여 표본 추출하여, 10,393개를 최종표본으로 조사하였다.<sup>2</sup> 조사는 전국 22개 지부, 40개 지회 조직을 보유한 (사)한국외식업중앙회<sup>3</sup>에 의뢰하여 2015년 11~12월 약 2개월간 전화 또는 방문조사 방법을 이용하였다.

본 연구에서는 주점업으로 분류된 일반유흥주점업, 무도유흥주점업, 기타 주점업을 제외한 음식점업에 해당하는 8,317업체의 표본을 활용하였다.

조사항목은 크게 사업자 정보, 사업장 정보, 사업장 영업정보로 나누어지며, 각 항목에 대한 조사 내용은 <표 1>와 같다. 사업자 정보는 사업자를 식별할 수 있는 업소명, 전화번호, 사업장주소와 개인 식별정보 외에 사업자의 인구통계학적 특징을 파악하기 위한 사업주연령, 성별, 사업연수, 최종학력 등을 조사하였다.

사업장 정보는 사업장 자체에 관한 정보로서 면적, 테이블 및 좌석수와 같은 시설현황 이외 과세종류, 임차 여부 등 운영과 간접적으로 관련된 정보를 포함하였다.

표 1. 주요 조사항목과 내용

조사항목	조사내용
사업자 정보	업소명, 전화번호, 사업주연령, 응답자성별, 응답자명, 사업연수, 개업일자, 최종학력, 사업장주소
사업장 정보	주차가능 여부, 사업장 신고면적, 사업장 상권분류, 업종, 과세종류, 임차 여부 및 권리금 지불 여부, 임차보증금 및 권리금, 영업시간, 영업일수, 테이블 및 좌석 수, 운영형태, 포스 및 카드단말기 사용 여부, SNS 홍보 여부, 정부 및 지자체 인증사항, 서비스유형, 주요 고객연령 특성, 주요 유입고객 특성, 주요 고객성별 특성, 대표메뉴 및 가격, 기업승계 여부, 전문주방장 보유 여부
사업장 영업정보	매출액, 영업비용(식재료비, 인건비, 임차료, 감가상각비, 대손상각비, 기타비용, 세금과공과, 부가가치세), 영업이익

1 한국외식업중앙회의 회원은 국내 총 음식점 사업체(2013년 통계청 조사 기준 635,470개)의 65%에 해당된다.

2 자세한 업종별, 지역별 비례배분에 의한 조사표본 수는 '2015 외식업체 경영실태 조사 보고서' 참조.

3 (사)한국외식업중앙회는 국내 외식사업체 63.5만 개 중 41.2만 개를 보유한 국내 최대 회원사임.

사업장 영업정보는 사업장 운영에 직접적으로 관련되는 매출과 영업이익, 영업비용에 관한 정보이며 자세한 사항은 <표 2>와 같다.

표 2. 사업장 영업정보 조사내용

구분	내 용
매출액	2014년 전체 매출액
영업비용	2014년 전체의 영업비용
식재료비	2014년에 농·축·수산물 및 가공품을 구입한 비용
종업원 인건비	종업원의 급여, 복리후생비, 퇴직급여충당금전입액 등 인건비성 제 비용으로 종업원에게 지급하는 수당, 수수료 포함
본인 및 가족종사자 인건비	본인 및 가족종사자에게 책정된 2014년의 임금 (가족종사자 중 임금을 지급받지 않는 부분은 제외)
임차료	사업 목적으로 임차한 건물, 토지, 장비 등의 임차료
감가상각비	유형 및 무형자산 감가상각액 총액
대손상각비	외상매출금, 받을어음, 대여금 등 채권이 회수불능으로 처리된 비용
기타비용	판매비, 일반관리비, 소모품비, 운반비 등 기타 월평균 비용
세금과공과	각종 월평균 세금과 공과금의 합계 (부가가치세 및 법인세 제외)
부가가치세	2014년 1년 동안 납부한 부가가치세
영업이익	매출액 - 영업비용

조사표본의 업종 특성은 한식 음식점업이 전체의 63.2%(5,259개소)로 비한식 업종에 비해 높게 나타났으며, 비한식 음식점업은 분식 및 김밥전문점(9.2%, 764개소), 치킨전문점(6.5%, 537개소) 등의 순으로 조사되었다.

표 3. 응답자 업종별 분포

구분	업종	응답업체수(개)	비율(%)
비한식	한식 음식점업	5,259	63.2%
	중식 음식점업	392	4.7%
	일식 음식점업	98	1.2%
	서양식 음식점업	161	1.9%
	기타 외국식 음식점업	19	0.2%
	기관구내식당업	96	1.2%
	출장음식서비스업	1	0.0%
	이동음식점업	0	0.0%
	제과점업	146	1.8%

(계속)

구분	업종	응답업체수(개)	비율(%)
비한식	피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사음식점업	203	2.4%
	치킨전문점	537	6.5%
	분식 및 김밥전문점	764	9.2%
	그 외 기타음식점업	131	1.6%
	비알코올음료점업	510	6.1%
합계		8,317	100.0%

사업형태 특성을 살펴보면 일반점포가 90.6%(7,496개소)로 프랜차이즈 9.4%(821개소)보다 높게 나타났다. 사업장 임차 여부와 임차권리금 지불 여부를 조사한 결과 임차가 79.8%(6,619개소)로 자가건물보다 많았으며, 임차권리금을 지불하는 비중은 42.6%(3,526)로 나타나 임차를 하는 사업장의 대부분이 권리금을 지불하는 것으로 나타났다.

사업장의 주차가능 여부를 조사한 결과 “주차가 가능하다”고 응답한 사업장이 56.1%(4,173)개로 나타났으며, 모범음식점, 지자체선정 맛집 등 각종 정부인증을 받은 사업장은 14%(1,168개소)로 인증을 받지 않은 사업장이 많은 것을 알 수 있다.

사업장의 좌석 수 평균은 약 44석으로 세부적으로 살펴본 결과, 21~40석이 37.1%(3,088개소)로 가장 많았으며, 20석 이하(27.4%, 2,275개소), 41~60석(16.4%, 1,365개소), 61~80석(8.5%, 703개소), 100석 이상(7.2%, 602개소), 81~100석(3.4%, 286개소) 순으로 조사되었다.

표 4. 조사업체의 사업장 형태

구분		N(명)	비율(%)	구분		N(명)	비율(%)
업종	한식	5,259	63.2	사업 형태	일반점포	7,496	90.6
	비한식	3,058	36.8		프랜차이즈	821	9.4
임차 여부	임차	6,619	79.8	권리금 여부	지불함	3,526	42.6
	자가건물	1,678	20.2		지불 안 함	4,759	57.4
주차 가능	가능	4,173	56.1	정부인증 여부	인증	1,168	14.0
	불가	3,260	43.9		미인증	7,149	86.0
좌석 수	20석 이하	2,275	27.4	점포 규모	50㎡ 미만	3,143	39.9
	21~40석	3,088	37.1		50~100㎡	2,770	35.2
	41~60석	1,365	16.4		100~300㎡	1,711	21.7
	61~80석	703	8.5		300㎡ 이상	252	3.2
	81~100석	286	3.4		평균		84.21
	100석 이상	602	7.2				
	평균		43.8석				

사업장 점포규모는 평균 84.2㎡로 조사되었으며, 이 중 50㎡ 미만이 39.9%(3,143개소)로 가장 높았으며, 50~100㎡(35.2%, 2,770개소), 100~300㎡(21.7%, 1,711개소), 300㎡ 이상(3.2%, 252개소) 순으로 나타났다. 이를 통해 대부분의 사업장이 평균규모 미만으로 나타나 외식업체의 대부분이 영세한 것으로 분석되었다.

조사업체의 지역현황을 살펴보면, 7대 광역시에 소재한 업체가 44.6%(3,712개소)로 기타 지방에 소재한 업체(55.4%, 4,441개소)보다 낮게 나타났다.

표 5. 조사업체의 지역현황

구분	N(개)	비율(%)	구분	N(개)	비율(%)	
특별광역시 (서울, 부산, 대구, 인천, 광주, 대전, 울산)	3,712	44.6	기타 지방	경기	1,447	17.4
				강원	409	4.9
				충북	305	3.7
				충남	362	4.3
				전북	313	3.8
				전남	356	4.3
				경북	558	6.7
				경남	691	8.3
				제주	164	2.0

조사업체 경영주 특성을 살펴본 결과, 연령은 평균 51.5세로 50대가 42.9%(3,572명)로 가장 높게 나타났고, 40대(25.5%, 2,123명), 60세 이상(19.3%, 1,604명), 20~30대(12.3%, 1,020명) 순으로 나타나 청년층의 비중이 적었다.

경영주의 학력은 고졸이 30.9%(2,572명)로 가장 높았으며, 중졸(16.9%, 1,408명), 대졸 이상

표 6. 조사업체 경영주 특성

구분	N(명)	비율(%)	구분	N(명)	비율(%)		
연령	20~30대	1,020	12.3	학력	초졸	309	3.7
	40대	2,123	25.5		중졸	1,408	16.9
	50대	3,572	42.9		고졸	2,572	30.9
	60세 이상	1,604	19.3		대졸 이상	1,088	13.1
	평균	51.5세					
성별	남성	2,878	35.5	가업 승계	예	137	1.6
	여성	5,263	64.5		아니오	8,179	98.4

(13.1%, 1,088명), 초졸(3.7%, 309명) 순으로 조사되었다. 경영주의 성별은 여성이 64.5%(5,263명)로 남성(35.5%, 2878명)보다 높게 나타났으며, 부모로부터 가업을 승계 받은 경영주는 1.6%(137명)으로 나타났다.

조사업체 배달 및 포장서비스를 실시하는 사업장은 28.9%(2,404개소)로 실시하지 않는 사업장(71.1%, 5,913개소)보다 적었으며, 전문주방장을 보유하는 사업장은 12.3%(1,023개소)로 나타났다. POS시스템을 사용하는 사업장은 35.4%(2,945개소)로 미사용(64.6%, 5,370개소)보다 적었으며, SNS 홍보를 하는 사업장도 7.2%(598개소)로 나타났다.

표 7. 조사업체 운영 특성

구분		N(개)	비율(%)	구분		N(개)	비율(%)
배달 포장	실시	2,404	28.9	전문 주방장	보유	1,023	12.3
	미실시	5,913	71.1		미보유	7,294	87.7
POS 사용 여부	사용	2,945	35.4	SNS 홍보 여부	홍보	598	7.2
	미사용	5,370	64.6		미홍보	7,714	92.8

### 3. 분석모형

본 연구는 외식업체의 경영성과에 영향을 미칠 것으로 예상되는 요인들을 중심으로 변수를 설정하고 계량경제 분석을 통해 각 변수의 통계적 유의성을 검증하였다.

관련 선행연구들을 살펴보면, 기업의 경영성과에 관한 연구에서 경영성과의 지표는 재무적 성과인 영업이익이과 비재무적 성과인 고객만족이 대표적인 척도로 구분된다(장록기 외 2007). Nani(1988)는 경영성과는 재무적 지표로 매출증가율, 비용통제, 운영이익, 투자수익률 등과 수익성, 성장성, 생산성 등 경제적 성과로 파악할 수 있다고 하였다.

본 연구의 설명변수는 크게 외식업체의 사업장 특성, 경영주 특성, 사업장 운영을 이용하였으며 종속변수로는 좌석당 영업이익을 설정하였다. 좌석당 영업이익이 높다는 것은 단위당 수익성과 생산성이 높다는 것을 의미한다. 아울러, 외생변수로만 이루어진 본 연구의 외적타당성을 극대화하기 위해 선행연구에서 나타난 경영성과 요인과 향후 규명이 필요한 요인을 모색하여 <표 8>와 같이 최종적으로 변수를 설정하였다.



표 8. 변수 설정을 위한 관련 선행연구 검토 결과

구분		주요 내용	연구자
사업장 특성	업종	한식업 여부	한식당은 패밀리 레스토랑에 비해 고객서비스나 고객관리가 미흡 Kang(2009)
	사업 형태	프랜차이즈 여부	프랜차이즈는 독립매장과 달리 비용구조상 유연성이 떨어짐 이주현(2010)
			프랜차이즈는 외식분야의 창업단계에서 기업을 성장시키는 유용한 방법으로 사용되고 있음 Sorenson and Sorensen(2001)
			프랜차이즈는 중소기업을 보호할 수 있는 최적의 대안으로 주목받고 있음 박상익(2009)
			프랜차이즈는 독립매장보다 기업수익에 정(+의) 영향을 주었음을 밝힘 민보배·최규원(2011)
			미국기업의 재무자료를 분석한 결과 프랜차이즈 도입은 기업가치에 긍정적인 영향을 미침 Hsu and Jang(2009) Koh et al.(2009)
	편의 시설	주차 가능 여부	주차장을 쉽게 이용할 수 있어야 고객선호도가 높음 김영찬(2008)
			레스토랑 입지는 편리하게 이용할 수 있는 주차장이 필요하다고 주장 함동철(2005)
	입지	특별광역시 여부	점포의 위치가 고객선택에 정(+의) 영향을 미침 사업장은 지하철역이 구비된 입지가 좋음 윤용보(1999) 김영찬(2008)
			소재구의 세대수가 많을수록, 유동인구가 많은 서울 지역 매출이 기타지역보다 높다는 것을 확인 김진수(2004)
신뢰	정부인증 여부	음식점 인증으로 사업체 매출이 증가되고 있음 권오성 외(2014)	
	권리금 지불 여부	매출이 증가하면 상가권리금도 높아진다고 주장 김형주(2011)	
경영주 특성	사업기간(연)		사업경력은 경영성과에 유의한 영향을 미침 황보운(2011)
	연령(세)		연령에 따라 창업성공요인의 차이가 발생 김예주·이형룡(2016)
	정규 학력	중졸	소상공인 창업에서 고졸보다는 전문대 이상이 창업 성공에 유의함을 밝힘 윤성옥·서근하(2003)
		고졸	
		대졸 이상	
가업승계 여부		기업의 성공적인 승계는 승계 이후 기업의 경영성과로 분류될 수 있음 Handler(1989)	
운영 특성	배달 및 포장서비스 여부		배달서비스에 대한 심도 있는 연구가 필요함 조은영·민하나(2009)
	전문주방장 보유 여부		요리사의 전문성은 레스토랑마케팅에 핵심적인 속성임 남윤정·조민호(2013)
	SNS 홍보 여부		외식기업의 SNS를 통한 정보제공은 마케팅 측면에서 효과적인 것으로 판단됨 박정숙(2013)
	POS시스템 사용 여부	외식업체의 이익증대 등을 위해 POS시스템 도입은 필수적임 정유경·오지은(2015)	
		POS시스템은 정보화수준을 제고하여 경영성과를 향상시킬 수 있음 정승환·황미화(2003)	
경영 성과	좌석당 영업이익		경영성과 자료로 재무적성과를 활용 Nani(1988) 장록기 외(2007)

우선, 본 연구에서는 경영성과에 영향을 미치는 변인을 설명변수로 설정하고, 좌석당 영업이익을 경영성과 종속변수 설정하여 회귀분석을 실시하였다. 외식업체의 경영성과에 영향을 미치는 요인을 분석하기 위하여 식 (1)과 같은 회귀모형을 설정하였다.

$$(1) y_i = x_i\beta + \epsilon_i$$

여기서  $y_i$ 는 좌석당 영업이익의 로그값이고,  $x_i$ 는 설명변수 벡터이다.

한편, 조사대상 외식업체의 영업이익 규모가 다양한데, 전체 표본을 대상으로 평균적 외식업체 경영성과 결정요인을 추정하면, 경영성과 규모에 따른 외식업체의 특성을 정확히 파악하지 못하는 문제가 발생한다. 예를 들어, 영업이익 상위 10%에 속하는 기업과 하위 10%에 속하는 외식업체의 특징이 다르다면, 단지 평균적 외식업체의 결정요인만을 추정하는 일반적인 회귀분석으로는 그 차이를 파악하기 어렵다. 즉, 통상회귀모형으로는 외식업체의 영업이익 규모별 결정요인을 식별할 수 없는 한계가 있다. 따라서 본 연구는 분위회귀분석기법(quantile regression)을 이용하여, 종속변수인 좌석당 영업이익의 조건부 분위별 경영성과의 결정요인을 분석한다. 분위회귀분석은 임의로 표본의 관찰치를 분할하지 않고 표본의 모든 관찰치를 사용하며, 좌석당 영업이익을 분위에 따라 가중치를 다르게 부여하여 추정한다는 점에서 본 연구에 적합한 방법이다.

외식업체  $i$ 의 좌석당 영업이익을  $y_i$ , 이를 설명하는 설명변수 벡터를  $X_i$ 라 할 경우  $\theta$  분위 추정량  $\hat{\beta}_\theta$ 는 다음을 최소화하는  $\beta_\theta$ 의 값이다(Koenker and Bassett 1978).<sup>4</sup>

$$(2) Q(\beta_\theta) = \sum_{i: y_i \geq X_i' \beta} \theta |y_i - X_i' \beta_\theta| + \sum_{i: y_i < X_i' \beta} (1 - \theta) |y_i - X_i' \beta_\theta|$$

4 추정량  $\hat{\beta}_\theta$ 의 분산-공분산은 부스트래핑 기법을 이용해 산출한다.

### 4. 분석 결과

조사대상 외식업체를 대상으로 좌석당 영업이익에 영향을 미치는 요인을 분석한 회귀모형 분석 결과는 <표 9>와 같다. 사업장 특성 중 프랜차이즈 여부와 주차 가능 여부, 경영주 특성 중 사업기간과 가업승계 여부, 운영 특성 중 POS시스템 사용 여부에 관한 변수는 통계적으로 유의하게 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다.

표 9. 외식업체 좌석당 영업이익에 영향을 미치는 요인 분석결과

구 분			외식업체 경영성과	
			추정치	t값
사업장 특성	업종	한식업 여부(dummy)	-0.374	-8.03***
	사업형태	프랜차이즈 여부(dummy)	0.116	1.60
	편의시설	주차 가능 여부(dummy)	0.027	0.65
	지역	특별광역시 여부(dummy)	0.325	7.73***
	신뢰성	정부인증 여부(dummy)	0.543	8.86***
	임차권리금 지불 여부(dummy)		-0.210	-4.96***
경영주 특성	사업기간(연)		0.004	1.36
	연령(세)		-0.006	-2.99**
	정규학력 (dummy)	중졸	-0.161	-2.74**
		고졸	-0.186	-3.77***
		대졸 이상	-0.229	-3.50***
가업승계 여부(dummy)		0.002	0.02	
운영 특성	배달 및 포장서비스 여부(dummy)		0.429	8.70***
	전문주방장 보유 여부(dummy)		0.695	10.38***
	SNS 홍보 여부(dummy)		0.526	6.59***
	POS시스템 사용 여부(dummy)		0.093	1.93
상수항			4.030	31.02***

주: 1) \* p<0.05; \*\* p<0.01; \*\*\* p<0.001

2) 추정을 위해 제외된 정규학력 더미변수는 '초졸'임.

분석결과, 한식 업종 여부의 추정치는 음(-)으로 나타났는데 이는 한식업이 비한식업보다 상대적으로 경영성과가 좋지 않음을 의미하며, Kang(2009) 등 선행연구 결과와도 같다. 실제로도 한식업이 타 업종보다 연평균 매출액 증가율이 낮은 것을 확인할 수 있다(통계청 도소매업조사 2016).<sup>5</sup>

임차권리금을 지불하는 외식업체가 그렇지 않은 업체에 비해 좌석당 영업이익이 낮게 나타났다. 임차권리금은 미래 기대수익을 감안하여 영업 외 비용으로 지불하는 일종의 프리미엄이라고 볼 수 있으며, 우리나라에서 권리금은 법적·제도적 장치는 없고 관습적으로 인정되는 금액이다. 임차권리금과 관련한 선행연구에서는 매출액 증가, 즉 경영성과가 높으면 권리금도 높아진다고 하였다(김형주 2011). 그러나 본 연구에서는 권리금을 지불하면 경영성과가 낮게 나타나, 임차권리금이 외식업체의 비용 부담을 증가시켜 궁극적으로 좌석당 영업이익을 감소시키고 있다는 것을 알 수 있다. 최근 권리금을 올리려는 임차인과 임대인 사이에 상가권리금 분쟁과 같은 민사소송이 증가하고 있는 현상도 이 결과와 연관되어 있을 것이다.

특별광역시 입지 여부와 정부인증 여부는 좌석당 영업이익에 정(+)의 값으로 영향을 미치는 것으로 나타났는데, 기타 지방보다 특별광역시에 입지한 외식업체가 경영성과가 높다는 것을 알 수 있다. 이는 입지요인과 경영성과에 관한 선행연구 결과와 일치하였다(김진수 2004; 김영찬 2008). 즉, 특별광역시와 같이 편리한 교통환경, 인구수, 유동인구가 많은 지역에 소재한 외식업체는 기타 지방보다 상대적으로 경영성과가 높다고 해석할 수 있다.

모범음식점, 지자체인증업소 등 인증을 받은 외식업체가 받지 않은 업체보다 경영성과가 높게 나타났다는데, 인증제도와 경영성과에 관한 선행연구와 일치하는 결과를 얻었다(권오성 외 2014). 경영주 특성 중 연령과 정규학력은 음(-)의 통계적으로 유의한 값을 나타냈다. 연령이 적을수록 경영성과가 높게 나타났는데, 이를 통해 현재 베이비부머인 은퇴 세대보다 외식창업을 희망하는 청년층에 대한 다양한 지원방안이 더 필요하다고 판단된다.

운영 특성 중 배달 및 포장서비스 여부, 전문주방장 보유 여부, SNS 홍보 여부는 양(+)의 통계적으로 유의한 값을 나타냈다. 최근 테이크아웃, 배달, HMR 등 외식의 범위가 점차 넓어지면서 편리하고 신속한 소비패턴을 추구하는 소비자의 요구가 증가하여 이로 인한 배달서비스 시장 또한 빠르게 발전하고 있는데(김영아·차석빈 2010; 김지화·김기홍 2010), 선행연구와 마찬가지로 본 연구 결과에도 배달 및 포장서비스를 실시하는 것이 경영성과를 높일 수 있음을 시사하고 있다.

외식업체의 전문주방장 보유와 SNS 홍보 여부는 경영성과에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 선행연구에서도 전문요리사에 대한 중요성을 강조하였는데, Tonner(2008)는 요리사는 더

5 업종별 매출액 변화(2009~2014)를 확인한 결과, 한식의 연평균 매출액 증가율은 2.0%로 중식(0.1%)과 분식 및 김밥전문점(0.4%)을 제외한 모든 업종(서양식 4.8%, 일식 5.4%, 기타 외국식 20.1% 등)보다 성장률이 낮게 나타났다.

이상 3차 산업의 노동자가 아닌 전문가의 영역이며 음식점을 찾는 소비자에게는 고급시설 이상의 주요 자산으로 여겨지고 있다고 하였고, 남윤정·조민호(2013)의 연구에서도 요리사의 전문성은 마케팅에 핵심적인 속성이라고 밝혔다. 아울러, 외식산업 창업의 성공요인으로 SNS와 같은 홍보매체의 중요성을 강조하였고(김상호·반진환 2010), 외식기업의 SNS 홍보는 마케팅 측면에서 효과적이라고 밝혀(박정숙 2013), SNS 홍보 여부가 경영성과에 미치는 중요한 요인이라는 것을 알 수 있다.

다음은 분위회귀모형(Quantile regression)을 이용하여 분위별 외식업체 경영성과에 미치는 요인을 분석하였다. 매출액 분위  $\theta = 0.1, 0.25, 0.5, 0.75, 0.9$ 별 좌석당 영업이익에 영향을 미치는 요인을 분석한 분위회귀모형 분석결과는 <표 10>과 같다. 좌석당 영업이익 분포의 모든 분위에서 한식 업종일수록 경영성과가 낮은 것으로 나타나, 향후 연구에서는 한식 업종의 경영성과 저하요인에 대해 구체적인 연구가 필요하다고 판단된다. 다중회귀모형 분석에서는 프랜차이즈 여부가 통계적으로 유의하지 않는 것으로 나타났으나, 분위회귀모형 분석결과 하위 25% 분위기를 제외한 모든 분위에서 프랜차이즈일수록 경영성과가 높은 것으로 나타났다. 이는 앞서 살펴본 프랜차이즈 도입의 긍정적 효과가 있음을 규명한 관련 선행연구(Sorenson and Sorensen 2001; 박상익 2009; 민보배·최규완 2011; Hsu and Jang 2009; Koh et al. 2009)와 비슷한 결과를 나타낸다.

하위 10%를 제외한 모든 분위에서 정부인증을 받은 업체일수록 경영성과가 높게 나타났는데, 경영규모가 큰 그룹일수록 정부인증으로 인한 경영성과 효과가 더 커짐을 알 수 있다.

상위 75%, 90% 분위에서는 임차금의 지불이 경영성과에 악영향을 주는 것으로 나타나 규모가 클수록 권리금에 대한 부담이 커지는 것을 의미한다. 하위 10%, 25% 분위는 정규학력에 대해 통계적으로 유의하지 않았으나, 나머지 분위에서는 분위별로 학력수준에 따라 경영성과가 달리 나타났다. 특히, 경영규모가 큰 상위 90% 분위에서는 중졸, 고졸, 대졸 이상으로 교육수준이 높아질수록 경영성과가 각각 초졸에 비해 높게 나타났다. 이는 경영성과가 높은 그룹의 경영자가 학력이 높을수록 지식, 기술, 문제해결 능력 등 창업과 경영과정에서 유의한 영향을 미친다는 선행연구와 일맥상통하였다(윤성옥·서근하 2003; Cooper et al. 1994; Cooper and Gascon 1995).

하위 10%를 제외한 모든 분위에서 전문주방장을 보유할수록 경영성과가 높은 것으로 나타났으며, 상위 75%, 90% 분위에서만 SNS홍보가 경영성과에 긍정적인 영향을 미친다고 나타났다. 즉, 경영규모가 큰 외식업체일수록 전문주방장 보유의 중요성을 인식하고 적극적으로 SNS매체를 활용한 홍보 활동노력이 매출액 증가로 이어져 궁극적으로 경영성과를 증대시키는 역할을 하고 있음

을 알 수 있다.

회귀모형 분석에서는 POS시스템 사용 여부가 통계적으로 유의하지 않는 것으로 나타났으나, 분위회귀모형 분석결과 하위 10%, 25% 분위를 제외한 모든 분위에서 POS시스템 사용이 경영성과 요인으로 나타났다. 이는, POS시스템의 사용이 외식사업장의 신속하고 효율적인 업무처리와 고객 관리 등의 업무개선으로 이어져 비용절감을 통해 경영성과를 높이고 있음을 시사한다.

표 10. 분위별 외식업체 좌석당 영업이익에 영향을 미치는 요인 분석결과

구분(측정단위)			분위(Quantile)				
			10%	25%	50%	75%	90%
사업장 특성	업종	한식업	-0.234**	-0.238***	-0.206***	-0.277***	-0.347***
	사업형태	프랜차이즈	0.301*	0.167	0.196**	0.203**	0.193*
	편의시설	주차 가능	-0.096	-0.031	-0.003	-0.279	0.029
	상권	특별광역시	0.213**	0.133**	0.154***	0.190***	0.260***
	신뢰성	정부인증	0.220	0.191**	0.249***	0.401***	0.725***
	임차권리금 지불		-0.099	-0.266	-0.070	-0.118*	-0.158***
경영주 특성	사업기간(연)		0.000	0.001	0.000	0.002	0.001
	연령(세)		-0.001	-0.004*	-0.004	-0.004	-0.004
	정규학력 (dummy)	중졸	-0.829	-0.064	-0.056	-0.086*	-0.199***
		고졸	-0.871	-0.101	-0.119**	-0.138**	-0.171***
		대졸 이상	-0.151	-0.201	-0.979	-0.143*	-0.155*
가업승계 여부		0.020	0.112	0.701	-0.157	-0.155	
운영 특성	배달 및 포장서비스		0.301**	0.224***	0.333***	0.405***	0.585***
	전문주방장 보유		0.258	0.295***	0.238***	0.551***	1.129*
	SNS 홍보		0.164	0.239	0.145	0.464***	0.893***
	POS시스템 사용		-0.063	0.923	0.112**	0.111*	0.145*
	상수항		2.180***	3.192***	3.938***	4.703***	5.266***

주 1) \* p<0.05; \*\* p<0.01; \*\*\* p<0.001

2) 추정을 위해 제외된 정규학력 더미변수는 '초졸'임. t값은 생략함.

## 5. 요약 및 결론

우리나라 외식업체는 2000년대 이후 급격한 외적성장에도 불구하고, 대부분이 5인 미만의 영세 소상공인으로 이루어져 있으며 창업 대비 폐업율도 높다. 이로 인해 지나친 산업불균형 및 생산성 저하에 따른 사회적 비용이 과다하게 발생하고 있다. 외식업의 포화상태로 인해 외식업체 간 경쟁은 점차 심화되고 있으나, 무분별한 진입을 방지하고 폐업을 최소화하여 경영성과를 유도할 수 있는 다양한 연구는 부족한 상황이었다. 이에 본 연구에서는 『2015년 외식업체 경영실태 조사』를 이용하여 외식업체의 경영성과 분석을 실시하였다. 표본 대표성이 높은 외식업체 통계자료를 이용하여 외식업의 경영성과에 영향을 미치는 변인을 밝혀냈다는 점에서 관련 선행연구와 차별성이 있다.

분석모형에서 종속변수는 좌석당 영업이익으로, 설명변수로는 외식업체 사업장 특성, 경영주 특성, 운영 특성으로 구분하여 회귀분석을 실시하였고, 더 나아가 좌석당 영업이익의 규모별 특성을 파악하기 위해 분위회귀분석을 하였다.

회귀분석을 통한 평균적인 외식업체의 경영성과 분석결과, 프랜차이즈 여부, 주차가능 여부, 사업기간, 가업승계 여부, POS시스템 사용 여부 등의 설명변수의 효과는 통계적으로 유의하게 나타나지 않았다. 반면, 한식음식점 여부, 임차권리금 지불 여부, 연령과 정규학력은 통계적으로 유의하게 음(-)의 값으로 나타났고, 정부인증 여부, 특별광역시 입지 여부, 배달 및 포장서비스 여부, 전문주방장 보유 여부, SNS 홍보 여부는 통계적으로 유의하게 정(+)의 값이 나타났다.

분위회귀분석 결과, 사업기간과, 주차가능 여부, 가업승계 여부에 관한 변수는 통계적으로 유의하게 나오지 않았으며, 모든 분위에서 한식음식점 여부에 대해 통계적으로 유의하게 음(-)의 값이 나타났다. 임차권리금 지불 여부에 대해서는 상위 75%, 90% 분위에서만 더미변수의 추정치가 통계적으로 유의하게 음(-)의 값이 나타났고, 프랜차이즈 여부에 대해서는 회귀분석에서 통계적으로 유의하게 나오지 않았으나, 분위회귀분석에서는 25%분위를 제외한 모든 분위에서 통계적으로 유의하게 정(+)의 값이 나타나났다. 특별광역시 입지 여부에서는 모든 분위에서 정(+)의 값이 나왔으며, 경영규모가 큰 상위 90% 분위에서는 교육수준이 높을수록 경영성과가 높게 나타났다. 정부인증 여부에 대해서는 하위 10%를 제외한 모든 분위에서 정(+)의 값이, 정규학력에 대해서는 50%, 75%, 90% 분위에서만 통계적으로 유의하게 음(-)의 값이 나타났으며, 전문주방장 보유 여부에 대

해 하위 10%를 제외한 모든 분위에서 정(+)<sup>1)</sup>의 값이 나타났다. 또한, SNS 홍보 여부에 대해서는 상위 75%, 90% 분위에서만 통계적으로 유의하게 정(+)<sup>1)</sup>의 값이 나타났고, POS시스템 사용 여부에 대해서는 회귀분석에서는 통계적으로 유의하게 나오지 않았으나, 분위회귀분석에서는 하위 10%, 25% 분위기를 제외한 모든 분위에서 통계적으로 정(+)<sup>1)</sup>의 값이 나타났다.

이와 같은 분석결과는 외식경영자 및 예비창업자에게 비효율적인 투자와 사업 실패를 최소화하기 위한 실질적인 정보를 제공하고, 외식업의 경영성과를 제고할 수 있는 방안 모색에 기초자료로 활용할 수 있을 것이다. 구체적으로 분석결과에 근거한 시사점 및 향후 연구 방향을 정리하면 다음과 같다. 첫째, 한식음식점의 경영성과 향상 대책이 필요할 것이다. 본 연구의 분석결과에서도 외식산업 중 가장 큰 규모를 차지하는 한식 업종이 비한식 업종보다 상대적으로 경영성과가 좋지 않게 나타났다. 정부 및 업계에서는 한식 업종 전체의 경쟁력을 제고할 수 있는 다양한 지원 방안을 강구해야 할 것이다. 둘째, 외식업체 경영효율을 확보할 수 있는 프랜차이즈에 관한 추가적인 연구가 필요하다. 회귀분석에서는 두 변수가 통계적으로 유의하지 않았으나 분위회귀분석에서는 규모별로 효과가 달리 나타나, 경영자 특성에 따른 차이인지, 상권의 차이 등에 기인한 것인지에 대해 규모별 사례분석(Case Study) 등과 같은 추가적인 연구가 필요할 것이다. 셋째, SNS 홍보에 대한 경영주의 관심이 필요하다. 본 연구의 분석결과에서 SNS 홍보는 경영성과 요인으로 나타났는데, 이는 음식점 인증과 SNS 홍보가 소비자의 관심과 신뢰를 상승시켜 매출액 증가로 이어질 수 있다. 외식업체에서는 TV, 신문 등의 비용이 수반되는 홍보매체보다 상대적으로 비용이 적게 들어가는 SNS를 활용할 필요가 있음을 시사한다. 넷째, 외식업체 상권에 관한 심도 있는 연구가 필요하다. 본 연구에서는 특별광역시 입지 여부가 경영성과 요인으로 나타났는데, 단순히 기타 지방과 특별광역시로만 구분지어 분석했기 때문에 해석상 주의가 필요하며, 특별광역시 입지효과가 아닌 세부상권별 성과 요인에 관한 연구가 이루어진다면 연구의 효과를 극대화 할 수 있을 것이다. 다섯째, 임차권리금에 대한 정부의 다각적 연구 및 대응책이 필요하다. 본 연구에서는 권리금을 지불하면 경영성과가 좋지 않게 나타났는데, 임대인 및 임차인의 비교 분석 연구를 실시한다면 더 실증적인 결과가 나오리라 생각한다. 마지막으로, 전문주방장 고용과 청년일자리 창출에 대한 중요성을 제기한다. 전문주방장을 보유할수록 경영성과가 높게 나타났으므로, 외식 사업자가 전문요리사를 주요 자산으로 여기고 고용에 관심을 가진다면 외식산업의 문제로 제기된 1%대의 저조한 고용증가율을 극복할 수 있을 것이다.



## 참고 문헌

- 강혜정, 최지현, 홍승지. 2013. “한식점의 경영성과에 영향을 미치는 요인 분석.” 『농촌경제』 제36권 제2호. pp. 115-136. UCI:G704-000576.2013.36.2.004
- 권오성, 정현희, 유학열, 김영수, 김현숙, 이영욱. 2014. “충남 외식업 로컬푸드인증(미더유)제도 관리·운영 개선방안.” 『충남발전연구원, 전략연구』 제11권.
- 김관수, 임정빈, 안동환, 김규호, 조성아, 김영준, 양찬영, 하용현. 2012. 『식품기업의 국내산 원료농산물 안정적 조달 시스템 구축방안』. 농림수산식품부.
- 김민정, 정유경. 2015. “외식산업에 대한 거시적 경제지표의 영향에 관한 연구.” 『호텔경영학연구』 제24권 제3호. pp. 191-212. UCI:G704-001024.2015.24.3.012
- 김상호, 박진환. 2010. “외식산업 창업 성공 요인이 경영 성과에 미치는 영향.” 『한국조리학회지』 제16권 제2호. pp. 215-231. UCI:G704-001768.2010.16.2.004
- 김성우, 김병률, 김윤진, 전익수. 2014. 『외식산업 경쟁력 제고 방안』. pp. 1-3. 한국농촌경제연구원.
- 김성태, 김명규, 임병인. 2014. “프랜차이즈, 자영업자의 활로인가? 음식점 업종을 중심으로” 『중소기업연구』 제36권 제3호. pp. 79-103. UCI:G704-SER000001590.2014.36.3.005
- 김영이, 차석빈. 2010. “치킨배달 전문점의 배달서비스 품질과 고객만족 관계 연구.” 『동아시아식생활학회지』 제20권 제1호. pp. 138-148. UCI:G704-001333.2010.20.1.013
- 김영찬. 2008. “이태리 식당, 뷔페 식당과 전통음식점 이용 고객의 입지 요인선호 경향 분석.” 『한국조리학회지』 제14권 제3호. pp. 178-195. UCI:G704-001768.2008.14.3.002
- 김예주, 이형룡. 2016. “중소규모 외식업체 경영자특성 및 성공요인이 경영성과에 미치는 영향.” 『외식경영학회』 제19호. pp. 431-455. UCI:G704-SER000002017.2016.19.1.018
- 김유정. 2005. “외식업체 관리자의 리더십 유형이 조직만족 및 경영성과에 미치는 영향: 비재무적 경영성과를 중심으로.” 경기대학교 서비스경영 전문대학원 석사학위논문.
- 김지희, 김기홍. 2010. 『외식경영론』. 대왕사.
- 김진수. 2004. “외식업체의 입지 요인과 매출에 관한 실증 연구.” 건국대학교 대학원 석사학위논문. pp. 47-89.
- 김형주. 2011. “도시재정비사업에서의 상가권리금결정요인에 관한 연구.” 서울시립대학교 대학원 박사학위논문.
- 남윤정, 조민호. 2013. “요리사브랜드 속성, 애착, 고급레스토랑 소비자반응에 관한 연구.” 『호텔경영학연구』 제22권 제6호. pp. 193-212. UCI:G704-001024.2013.22.6.007
- 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사. 2016. 『2015 외식업체 경영실태 조사』.
- 민보배, 최규완. 2011. “프랜차이즈시스템이 외식기업의 경영성과에 미치는 영향.” 『관광레저연구』 제23권 제6호. pp. 457-470. UCI:G704-000823.2011.23.6.020
- 박상익. 2009. “국내 프랜차이즈 성과에 영향을 미치는 요인에 관한 연구.” 『벤처창업연구』 제4권 제1호. pp. 89-111.
- 박정숙. 2013. “SNS특성이 고객만족과 이용의도에 미치는 영향 연구-외식기업 이용자를 중심으로” 『호텔관광연구』. 제15권 제1호. UCI:G704-001700.2013.15.1.005
- 서경화, 이수범. 2012. “외식기업 경영자원, 핵심역량, 경쟁우위 및 경영성과의 구조적 관계연구.” 『호텔경영학연구』 제21권 제6호. pp. 125-143. UCI:G704-001024.2012.21.6.002
- 윤성욱, 서근하. 2003. “한국의 소상공인 창업문화에 관한 연구.” 『소비문화연구』 제6권 제1호. pp. 70-95. UCI:G704-001336.2003.6.1.006

- 윤용보. 1999. “호텔서비스 품질 결정요인에 관한 연구: 호텔식음료서비스 이용자의 평가를 중심으로.” 명지대학교 대학원 박사학위논문. pp. 1-56.
- 이용석, 윤성준, 최계봉. 2002. “서비스 리더십이 외식기업의 경영성과에 미치는 영향에 관한 연구.” 『서비스경영학 회지』 제3권 제2호. pp. 65-89. UCI:G704-001572.2002.3.2.003
- 이주현. 2010. “자영업 창업과 프랜차이즈 가맹점 창업의 경쟁우위 영역에 관한 이론적 고찰.” 『벤처경영연구』 제13권 제3호. pp. 19-40. UCI:G704-SER000001591.2010.13.3.001
- 장록기, 원철식, 박헌진. 2007. “외식산업의 성공영향요인이 경영성과에 미치는 영향.” 『호텔리조트카지노연구』 제6권 제2호. pp.163-179.
- 정승환, 황미화. 2003. “호텔기업의 정보화가 서비스품질과 경영성과에 미치는 영향.” 『관광연구』 제18권 제1호. pp. 95-115. UCI:G704-000941.2003.18.1.003
- 정유경, 오지은. 2005. “외식기업의 POS시스템 활용효과에 관한 연구-동일한 POS시스템 이용기업을 대상으로.” 『호텔경영학연구』 제14권 제3호. pp. 295-316. UCI:G704-001024.2005.14.3.005
- 조은영, 민하나. 2009. “외식산업의 물류서비스품질이 관계품질 및 고객충성도에 미치는 영향에 관한 연구: 배달 서비스를 중심으로.” 『서비스경영학회지』 제10권 제4호. pp. 265-290. UCI:G704-001572.2009.10.4.007
- 함동철. 2005. “패밀리 레스토랑 입지 요인이 고객만족도에 미치는 영향에 관한 연구: 서울지역을 중심으로” 세종대학교 대학원 석사학위논문. pp. 5-49.
- 황보윤. 2011. “소상공인 외식서비스업체의 경영성과 요인에 관한 연구.” 『Asia-Pacific Journal of Business Venturing and Entrepreneurship』 제6권 제2호. pp. 52-73. UCI:G704-SER000001371.2011.6.2.002
- Cooper, A. C., Gascon, F. J. and Woo, C. Y.. 1994. “Initial Human and Financial as Predictors of New Venture Performance.” *Journal of Business Venturing*. vol. 9, no. 5, pp. 371-395. doi:10.1016/0883-9026(94)90013-2
- Cooper, A. C. and Gascon, F. J.. 1995. “Entrepreneurs, Processes of Founding, and New-Firm Performance.” In D. L. Sexton and J. D. Kasarda(Eds.), *The State of the Art of Entrepreneurship*, Boston: PWS Kent Publishing, 301-340.
- Handler, W. C.. 1989. “Methodological issues and considerations in studying family business.” *Family Business Review*. vol. 5, no. 3, pp. 257-286. doi:10.1111/j.1741-6248.1989.00257.x
- Hsu, L.& Jang, S.C.. 2009. “Effects of restaurant franchising: Does an optimal franchise proportion exist?” *International Journal of Hospitality Management*. vol. 28, no. 2, pp. 204-211. doi:10.1016/j.ijhm.2008.07.002
- Kang Y. S.. 2009. “The Effects of attributes of Korean Restaurant Menu Selection on Customer Satisfaction and Revisit Intention.” Master degree thesis. Youngsan University, 1-2.
- Koenker, R. and G. Bassett. 1978. “Regression Quantiles.” *Econometrica*. vol. 46, no. 1, pp. 33-50. doi:10.2307/1913643
- Koh, Y., Lee.S. & Boo.S.. 2009. “Does franchising help estaurant firm value?” *International Journal of Hospitality Management*. vol. 28, no. 2, pp. 289-296. doi:10.1016/j.ijhm.2008.10.001
- Kwon S. T.. 2009. “A Study on the Relationship between Market orientation and Business perform in food service industry.” *Journal of Foodservice Management Society of Korean*. vol. 12, no. 3, pp. 213-233.
- Nani. A.. 1988. “Financial versus Nonfinancial measures of performance.” *Burries to strategic control*, Boston university press.

- Sorenson, O., Sorensen, J.B.. 2001. "Finding the right mix:franch-ising, organizational learning, and chain performance." *Strategic Management Journal*. vol. 22, no. 6-7, pp. 713-724. doi:10.1002/smj.185
- Tonner, A.. 2008. "Celebrity chefs as brand and their cookbooks as marketing, communication." In Academy of Marketing, Conference Aberdeen. UK.

원고 접수일: 2017년 9월 19일
원고 심사일: 2017년 9월 29일
심사 완료일: 2018년 6월 15일