



외식업체 list의 ID를 기재해 주세요

외식업체 ID

2018 외식업 경영실태 조사

안녕하십니까?

농림축산식품부와 한국농촌경제연구원은 외식업체의 경영개선을 위한 정책 사업을 개발하고 주기적인 정보를 제공하고자 전국의 외식업체를 대상으로 「외식업 경영실태 및 외식업체 식재료 구매현황 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.

2018.

작성기관 : 농림축산식품부

수행기관 : 한국농촌경제연구원, (주)마크로밀엠브레인

문의사항 : (주)마크로밀엠브레인 남금호 과장 Tel: 02-3406-3938



농림축산식품부

KREI

한국농촌경제연구원

EMBRAIN
a Macromill Group company

면접원 이름

면접원 ID

▶ 각 문항에 해당사항이 없는 경우는 “해당없음”이라고 반드시 기재 요망 ◀

Part 1.

사업자 정보

1. 업소명			
2. 응답자	성명		전화번호
	직급	① 대표 ② 매니저 ③ 점장 ④ 기타()	
	이메일	@ □ 없음	
3. 사업주(대표) 연령	만 _____세	4. 사업년수 (총 외식사업경력 기준)	
5. 개업일자(현 사업장) (※ 2018년 개업은 대상 아님)	_____년 _____월	6. 주차가능여부	① 가능 ② 불가능
7. 사업장 신고면적	_____m ² 또는 _____평형 (※ m ² 우선으로 입력)		
8. 사업장 주소	시/도	시/군/구	동/읍/면

※ 참고 설명: 2번과 3번의 응답대상이 다를수도 있음

Part 2.		사업장 기본정보	
1. 사업장 상권분류 (중복응답 가능)	① 고밀도 주거지 ② 저밀도 주거지 ③ 대학 및 학원가 ④ 역세권 ⑤ 오피스 ⑥ 유흥상업지 ⑦ 일반상업지 ⑧ 재래시장 ⑨ 기타		
1-1. 사업장 상권구분	① 특수상권 (백화점, 대형마트, 복합쇼핑몰, 지하철역, 터미널, 휴게소, 병원 등) ② 로드샵 (도로를 따라 도로에 접하고 있는 일반적인 상가점포)		
※ 참고 설명 : ① 특수상권이 아니면 ② 로드샵임			
2. 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 해산물요리 전문점		
	② 중식 음식점업 ③ 일식 음식점업 ④ 서양식 음식점업 ⑤ 기타 외국식 음식점업 ⑥ 기관 구내식당업 ⑦ 출장·이동음식점업 ⑧ 제과 ⑨ 피자·햄버거·샌드위치 및 유사음식점업 ⑩ 치킨전문점 ⑪ 분식 및 김밥전문점업 ⑫ 그외 기타음식점업 ⑬ 일반유흥주점업 ⑭ 무도유흥주점업 ⑮ 기타 주점업 ⑯ 비알콜음료점업		
3. 과세종류	① 개인(일반, 간이) ② 법인		
4. 사업장 임차여부	① 예 ② 아니오		
4-1. 임대계약 기간	____년 (※ 1개월 단위는 반올림하여 기재)		
5. 사업장 임차보증금 (※ 4번의 ① 예 응답자만)	____만원	6. 사업장 권리금	____만원
※ 참고 설명 : 일시불로 지급한 금액을 기준으로 작성		※ 참고 설명 : 없으면 "해당없음" 기재	
7. 영업시간	총 () 시간	8. 영업일수	____ 일/30일
	시작 : ____시 /24시 기준		
	종료 : ____시 /24시 기준		
※ 예: 오후 3시부터 밤 11시까지 영업할 경우, 총 8시간이며 시작은 15시, 종료는 23시로 기입			
9. 테이블 수	____ 개	10. 전체 좌석 수	____ 개
11. 운영형태	① 독립운영(개인경영권) ② 프랜차이즈(가맹점) ③ 프랜차이즈(본사직영)		
11-1. 최초 인테리어 비용	① ()만원 ② 모름		
11-2. 최초 인테리어 후 경과 년수	()년 ② 모름		
11-3. 가장 최근 리모델링 비용	① ()만원 ② 리모델링 안함		
11-4. 리모델링 경과 년수 (리모델링을 몇 년 만에 했는지)	()년 □ 해당 없음(11-3='② 리모델링 안함'만)		
11-5. 리모델링 형태	① 부분 리모델링 ② 전면 리모델링 □ 해당 없음(11-3='② 리모델링 안함'만)		

12. 포스단말기 사용여부	① 예 ② 아니오	13. 무인 주문기(키오스크) 사용 여부	① 예 ② 아니오
14. 서비스유형 (복수응답 가능/ ①,②는 동시 선택 불가)	① 완전서비스 ② 제한적서비스 ③ 배달 ④ 포장(테이크아웃) ※ 참고 설명 ① 완전서비스 : 반찬부터 식사까지 모든 음식 서비스를 제공하는 경우 ② 제한적서비스 : 메인음식만 제공되고 물, 반찬 셀프서비스, 샐러드 뷔페 등 일부분의 서비스는 직접 이용할 경우		
15. 배달앱 사용 여부 (ex. 배달의 민족, 요기요 등)	① 예 (☞문15-1로) ② 아니오(☞문15-2로)	15-1. 배달앱 비용 (월 평균)	_____ 원
15-2. 배달대행 사용 여부 (ex. 땡동, 푸드플라이 등)	① 예 (☞문15-3으로) ② 아니오 (☞문16으로)	15-3. 배달대행 비용 (월 평균)	_____ 원
16. 주요 고객 연령 (최대 2개까지 선택)	① 19세 이하 ② 20대 ③ 30대 ④ 40대 ⑤ 50대 ⑥ 60대 ⑦ 70대 이상		
17. 주요 고객 성별	남성 : _____% + 여성 : _____% = 100%		
18. 주요 유입 고객 단위	① 개인(가족제외 5인 이하 고객이 방문한 경우) ② 가족(가족이 방문한 경우) ③ 단체(가족제외 6인 이상)		
19. 대표메뉴 및 가격 (매출액 기준)	1. 메뉴		1. 가격 _____ 원 (1인기준)
	2. 메뉴		2. 가격 _____ 원 (1인기준)
	3. 메뉴		3. 가격 _____ 원 (1인기준)
	※ 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		
20. 가업승계여부	① 승계 ② 비승계		
21. 사업주의 전문주방장 자격증 보유 여부	① 예 ② 아니오 ※ 참고 설명 사업주에게 요리사 자격증이 있는지 여부(요리 종류 무관)		
22. 고용보험 가입 여부	① 가입 ② 비가입 (※ 직원 중 한명이라도 가입했으면 ① 가입 응답)		

Part 3.

사업장 영업정보

※ 사업장 영업정보는 2017년 1월 1일부터 2017년 12월 31일까지의 정보를 기준으로 답변해 주세요.

가. 사업 실적

	내용	백억	십억	억	천만	백만	십만	만원	비율
1. 매출액	2017년 전체 매출액								
2. 영업비용	2017년 전체의 영업비용 (①~⑥까지 비용의 총합)								%
① 식재료비	2017년에 농/축/수산물 및 가공품 등 식재료 구입 비용								%
② 고용인 인건비	종업원의 급여, 복리후생비, 퇴직급여충당금전입액 등 인건비 비용으로 종업원에게 지급하는 수당, 수수료 포함								%
③ 본인 및 가족 종사자 인건비	본인 및 가족종사자에게 책정된 2016년의 임금 (가족종사자 중 임금을 지급받지 않는 부분은 제외)								%
④ 임차료	사업 목적으로 임차한 건물, 토지, 장비 등의 임차료								%
⑤ 세금과 공과	각종 월평균 세금과 공과금의 합계 (부가가치세 및 법인세 포함)								%
⑥ 기타비용	①~⑤를 제외한 판매비, 일반관리비, 소모품비, 운반비 등 기타 비용, 감가상각비, 대손상각비 등								%
영업비용 비율 합									100%
3. 영업이익	매출액에서 모든 영업비용을 제외한 금액 (매출액-영업비용)								%

※ **영업비용**은 지난 1년간 영업활동으로 인하여 지출된 비용으로 매출원가+판매비와 관리비 등을 합산한 금액임. 1년 전체 영업비용은 ①~⑥ 항목(식재료비, 인건비, 임차료, 세금, 기타비용)의 합과 같아야 함.
 ※ 영업비용은 금액 응답이 어려울 경우, 비율로 응답 가능함. 단, ①~⑥의 비율합은 100%임.
 ※ **영업이익**은 매출액에서 ①~⑥(식재료비, 고용인 인건비, 본인 및 가족종사자 인건비, 임차료, 세금과 공과, 기타비용)에 해당하는 모든 영업비용을 제외한 금액을 의미함. 영업이익의 비율은 '영업이익률', 즉 매출액 대비 영업이익의 비율을 의미함.

※ 기입예시) - 영업비용은 식재료 ~ 기타비용의 합과 같아야 함. 각 금액은 1만원 단위로 기입.

예) 6천 7백만 원일 경우 6,700으로 기입

	내용	백억	십억	억	천만	백만	십만	만원
1. 매출액	2016년 전체 매출액				6	7	0	0
2. 영업비용	2016년 전체의 영업비용 (①~⑥까지 비용의 총합)				5	5	0	0
① 식재료비	2016년에 농/축/수산물 및 가공품을 구입한 비용				2	5	0	0
② 고용인 인건비	종업원의 급여, 복리후생비, 퇴직급여충당금전입액 등 인건비 비용으로 종업원에게 지급하는 수수료 포함				1	0	0	0
③ 본인 및 가족 종사자 인건비	본인 및 가족종사자에게 책정된 2016년의 임금 (가족종사자 중 임금을 지급받지 않는 부분은 제외)					5	0	0
④ 임차료	사업 목적으로 임차한 건물, 토지, 장비 등의 임차료					5	0	0
⑤ 세금과 공과	각종 월평균 세금과 공과금의 합계 (부가가치세 및 법인세 포함)					2	0	0
⑥ 기타비용	①~⑤를 제외한 판매비, 일반관리비, 소모품비, 운반비 등 기타 비용, 감가상각비, 대손상각비 등					8	0	0

4. 월평균 매출액에 대해 응답하여 주십시오.

	2017년 월평균	2018년 월평균 (현재까지)
월평균 매출액	_____만원	_____만원

5. '2-1. 식재료비'에 응답하신 내용에 대해 다음의 종류별로 비율을 기재해 주시기 바랍니다.

쌀	곡류 (쌀 제외)	채소	육류	수산물	가공식품 (공산품)	기타	합계
____%	____%	____%	____%	____%	____%	____%	100%
※ 식재료비 구성비 조사 기준은 금액 기준임							
※ 합계가 100%가 되도록 응답해야 함							

나. 영업 사항

1. 아래 문항에 대하여 응답하여 주십시오.

1-1. 평균 객단가	_____ 원		※ 참고 설명: 객단가는 고객 1인당 평균 매출금액임			
1-2. 1일 평균 방문 고객 수	_____ 명					
1-3. 1일 평균 배달/테이크아웃 수	_____ 인분		※ 참고 설명: 인분수를 기준으로 응답			
1-4. 근로형태별 근로자 수, 평균 근로시간, 평균 근로일수, 평균 인건비	구분		근로자 수	근로시간 (1인당 하루평균 근무시간 기준)	근로일수 (1인당 월평균 근무일수 기준)	인건비 (1인당 월평균 급여 기준)
	상용근로자 (정규직)	내국인	_____ 명	_____ 시간	_____ 일	_____ 만원
		외국인	_____ 명	_____ 시간	_____ 일	_____ 만원
	임시직 근로자 (비정규직)	내국인	_____ 명	_____ 시간	_____ 일	_____ 만원
		외국인	_____ 명	_____ 시간	_____ 일	_____ 만원
	일용직 근로자 (비정규직)	내국인	_____ 명	_____ 시간	_____ 일	_____ 만원
		외국인	_____ 명	_____ 시간	_____ 일	_____ 만원
	무급 가족		_____ 명	_____ 시간	_____ 일	
합계		_____ 명				
※ 참고 설명 : 유급 가족은 상용근로자나 임시 및 일용 중 해당되는 곳에 포함 대표자도 상용근로자 수에 포함하여 기재함. 단, 근로시간과 인건비에는 대표자의 부분은 반영하지 않음 ※ 근로자 수는 조사 시점을 기준으로 작성						

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

		전혀 어렵지 않음			보통		매우 어려움	
구인 부문	2-1. 구인난-조리(주방)	1	2	3	4	5	6	7
	2-2. 구인난-홀서빙 및 카운터	1	2	3	4	5	6	7
영업 이익 부문	2-3. 식재료비 상승	1	2	3	4	5	6	7
	2-4. 임차료 상승	1	2	3	4	5	6	7
	2-5. 인건비 상승	1	2	3	4	5	6	7
	2-6. 경쟁강도-산업 내	1	2	3	4	5	6	7
	2-7. 경쟁강도-동일업종 내	1	2	3	4	5	6	7
	2-8. 제도적 규제	1	2	3	4	5	6	7

