

연구 자료

## 한국, 미국, 일본의 외식통계 비교와 시사점

이 계 임\* 김 태 희\*\* 김 민 정\*\*\*

Key words: 외식(food away from home), 외식통계(food away from home statistics), 외식산업(foodservice industry)

### Abstract

The main purpose of the study is to evaluate the existing food away from home statistics and suggest ways to improve the statistics. To this end, the study analyzed the existing statistics and reviewed the cases of foreign countries.

In case of Japan, business conditions and types are included in the food away from home statistics. In the United States, the statistics has realistic classification by type and service level based on business conditions. In the two countries, the Japanese Food Service Industry Research Center and the American National Restaurant Association are in charge of producing the food away from home statistics respectively.

In response to the changes in the food service industry, the market scale will expand to include the food and drinking sales in lodging, transportation centers and HMR(Home Meal Replacement) industry. Also, it is necessary to develop new statistics and found a new organization to manage the food away from home statistics.

- |               |               |
|---------------|---------------|
| 1. 서론         | 4. 외식 소비통계 현황 |
| 2. 외식산업 분류기준  | 5. 시사점        |
| 3. 외식 산업통계 현황 |               |

### 1. 서론

소득 증대와 여성의 경제활동 증가 등에

따라 가계비에서 외식비 지출은 2004년 기준 시 전체 식품비의 45.9%로 절반 가까운 수준으로 확대되었으며, 외식부문 소비행태가 전문화·세분화되고 문화 및 레저와 결합되는 등 다양화되고 있다. 외식산업은 1980년대 이후 연평균 8.4%(불변가격기준)

\* 한국농촌경제연구원 연구위원.

\*\* 경희대학교 교수.

\*\*\* 한국농촌경제연구원 연구원.

의 빠른 성장을 하고 있으며, 외식시장 개방·업종 다양화·원료조달방식의 다변화 등 질적인 변화가 빠르게 진행되어 왔다.

농업입장에서 외식부문은 향후 중요한 판로로서 주목해야 할 대상이며, 소비자의 식품소비 및 영양섭취 현황 파악을 위해서도 관련 연구와 자료 수집이 뒷받침 될 필요가 있다. 반면 외식소비 및 산업 관련 연구가 크게 부족한 실정이며, 그 주요한 요인으로 기초통계 부족이 평가되고 있다.

외식산업에 대한 조사연구로는 오승용 외(2004), 김숙희 외(2003), 김태희 외(2003), 정영일 외(1999), 이철현 외(2000) 등이 있다. 오승용 외(2004)에서는 식품산업 정보체계 구축의 일환으로 외식산업의 업종별 현황통계 확충이 언급되었으며, 김숙희 외(2003)는 한식선호도 조사를 중심으로 연구를 추진하고 식재료 조달 관련 조사를 수행하였다. 김태희 외(2003)는 외식산업 전반에 걸친 문제점을 파악하고, 외국의 사례를 검토하여 외식산업분류 개정안을 바탕으로 외식정보 인프라 체제 구축을 위한 단기 및 중장기 과제를 제안하였다. “한국외식산업 연감”은 한국음식업중앙회에서 발간한 회원사 중심의 업체현황자료로 외식산업을 대상으로 한 유일한 자료로 평가되고 있으나, 외식소비 관련 통계자료는 포함되지 않으며 1999년 이후 발간이 중단되었다. 정영일 외(1999)는 중소음식점 999개소와 대형외식업체 9곳을 대상으로 식재료 구입행태

와 수입식재료 사용 등에 관한 설문조사를 실시하였다. 이철현 외(2000)는 대량수요업체인 단체급식업체, 패스트푸드, 패밀리레스토랑을 대상으로 식재료 공급현황을 살펴보고, 이를 바탕으로 농업과의 연계성 제고를 위한 국산 식재료 사용 확대방안 등을 제시하였다.

그 외 식품통계와 관련된 연구로는 식품산업통계를 대상으로 한 황수철 외(2002)와 소비 및 유통통계 개선을 목적으로 추진된 허길행 외(1997), 이용선 외(1999) 등이 있다. 황수철 외(2002)는 외식 관련 통계조사에 대해서는 필요성과 개괄적인 현황 검토에 그치고 조사내용과 방법 등 구체적인 대안 제시가 미흡하였다. 허길행 외(1997), 이용선 외(1999)는 외식과 관련해서는 통계청 외식분류에 의거해 가구원의 외식지출액, 외식건수, 외식 음식섭취량 등에 관한 조사가 제안되었다.

기존 연구들은 외식통계와 관련하여 외식부문의 중장기적인 발전을 위해 통계 개선의 필요성과 시급함을 지적하고 있으나, 외식통계 수요 및 개발방향에 대해 구체적인 접근은 하지 못한 한계가 있다.

이 연구는 외식통계 부문을 산업, 식재료, 소비분야로 구분하여 우리나라와 미국·일본의 외식 통계 현황을 비교 분석하였다. 외식통계 관련 기관, 기존 통계 및 문헌을 수집·분석하였으며 이를 통해 시사점을 도출하고 외식통계 개선 방안을 제시하고자 하였다.

## 2. 외식산업 분류기준

### 2.1. 우리나라의 외식분류 기준과 문제점

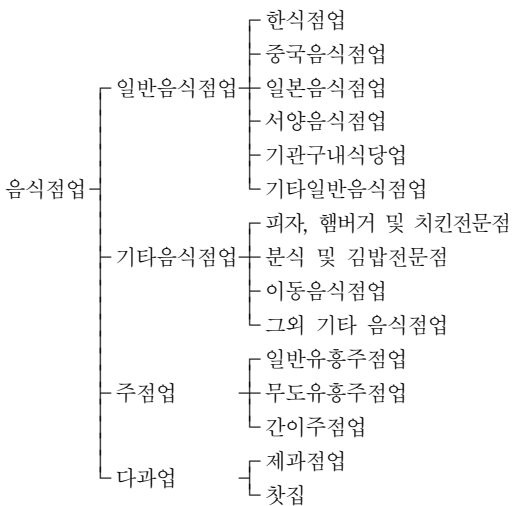
우리나라 외식산업의 분류는 기본적으로 통계청의 한국표준산업분류에 기초하고 있다<그림 1>. 표준산업분류에서 외식산업은 대분류의 '55. 숙박 및 음식점업'와 중분류의 '552. 음식점업'에 해당되며, 음식점업은 소분류로 '5521. 일반음식점업', '5522. 기타음식점업', '5524. 다과점'으로 구분된다. 표준산업분류의 음식점업에는 음식을 제공하는 활동 중에서 ① 자동판매기, ② 숙박업에 결합하여 음식점을 통합 운영하는 경우, ③ 철도운수업에서 통합 운영하는 경우, ④ 조리사만 공급하는 경우 등이 제외되어 있다.

표준산업분류에서 외식산업은 주로 메뉴를 기준으로 분류되고 있어 외식시장의 변화에 대응하기 어렵고, 업계 구분별 발전 방

향과 전략 마련에 필요한 통계 산출을 어렵게 하고 있다. 외식은 음식점에서의 식사활동에서 벗어나 다양해지고 레저산업과 결합되는 등 영역이 확대되고 있는 반면, 산업분류상에는 이런 변화양상이 반영되어 있지 않다. 빠르게 성장하고 있는 숙박업(호텔, 리조트 등)·운송업 내 식음료 부문 등이 표준산업분류상의 음식점에 포함되지 않으며, 더욱이 각각의 업계 분류 내에서도 식음료부분이 별도 구분되지 않기 때문에 외식 규모 산정 시 반영이 불가능하다. 또한 즉석식품 또는 반찬류와 같은 조리식품부문이 빠르게 성장하고 있음에도 불구하고, 소매업 내에서 별도 분류되지 않기 때문에 외식시장 규모 추계에 어려움이 있는 상황이다.

표준산업분류 외에 “식품위생법”의 분류가 있으나 식품접객업을 음식점과 주점업으로 크게 구분하고 있으며, 세부적 분류기준도 주류판매허용·유흥시설 여부 등에 따르고 있어 외식산업의 범위와 특징을 반영하지 못하고 있다. 식품접객업은 휴게음식점영업, 일반음식점영업, 단란주점영업, 유흥 주점영업, 위탁급식영업으로 세분류된다.

그림 1. 한국표준산업분류에서의 음식점업



### 2.2. 미국의 외식산업의 분류와 특징

미국의 대표적인 외식산업 분류는 표준산업분류와 미국 레스토랑협회(National Restaurant Association; NRA)의 분류이다<표 1>.

미국의 표준산업분류는 1997년 SIC(Service Industry Classification)에서 NAICS(North American Industry Classification Standard)로 전면 개편되었다. NAICS는 외식산업을

표 1. 미국의 외식산업분류

표준산업분류(NAICS)(1997)	업계(NRA)
Accommodation & Food Services	그룹1: 상업적 외식시장
Food Service & Drinking Places	Eating & Drinking Places
Full service restaurants	Full service restaurant
Limited service restaurants	Limited service restaurant
limited service restaurants	Commercial cafeteria
cafeterias	Social cafeteria
snack & nonalcoholic beverages bars	Snack and nonalcoholic beverage bars
Special food services	Drinking
food service contractors	Food contractors
caterers	위탁급식
mobile food service	비행기, 레크리에이션, 스포츠센터
Drinking places	Lodging Places
(alcoholic beverage)	호텔레스토랑
	Motor-hotel 레스토랑/기타
	Retail host 레스토랑
	Recreation and sports
	All others(mobile caterers, vending)
	그룹2: 비상업적 외식시장
	그룹3: 군대

서비스의 종류와 수준에 따라 분류하고, 호텔·모텔·놀이공원·극장·카지노·컨트리클럽 등에서 독립된 식음시설을 운영하는 경우 음식점(Food Service Places)에 포함시킨다. 미국에서는 동일한 음식을 제공하더라도 서비스 행태와 수준에 따라 다르게 분류한다.

미국 NRA의 외식산업 분류 기준은 첫째 영리목적 추구 여부, 둘째 서비스 형태와 수준, 셋째 주메뉴 특성, 넷째 고객 1인당 평균 객단가, 다섯째 기타 주류 판매 여부 및 결제방법 등이다. NRA는 외식시장을 크게 상업적 외식시장, 비상업적 외식시장, 군대급식으로 분류하고 있다. 상업적 외식시장은 모든 식음료 판매장소, 위탁급식업체 운영 레스토랑, 호텔 등의 식음료시설, 백화점 등에서 운영하는 레스토랑, 자동판매

기에서 판매되는 뜨거운 음식 등을 포함한다. NRA의 외식산업 분류는 일반 레스토랑뿐만 아니라 비상업적 외식시장인 직영 단체급식소와 군부대를 별도 분리하는 특징이 있다.

### 2.3. 일본의 외식산업의 분류와 특징

일본의 대표적인 외식산업 분류에는 정부의 표준산업분류와 민간의 외식산업총합조사연구센터, 일본푸드서비스협회의 분류가 있다<표 2>.

일본의 표준산업분류에서는 외식을 ‘일반음식점’과 ‘기타음식점’으로 분류하고 있다. ‘일반음식점’은 식당·레스토랑, 소바·우동집, 초밥집, 찻집, 기타일반음식점(햄버거, 부침요리, 기타일반음식)으로 분류되며, 기타음식점에는 술을 주로 판매하는 업체가 포함된다. 즉, 음식점의 분류는 우리나라

표 2. 일본의 주요 외식산업분류

	총무성(산업조사)	외식산업총합조사연구센터	일본푸드서비스협회
분류 항목	일반음식점 · 식당, 레스토랑 일반식당 일본요리점 서양요리점 중화요리점 불고기요리점 동양요리점(중화, 불고기요리점 제외) · 소바, 우동점 · 초밥점 · 찻집 · 기타일반음식점 햄버거점 부침요리점 기타일반음식 기타음식점 · 요정 · 빠, 카바레, 나이트 · 주점, 비어홀 음식료소매업 요리품소매업	급식주체부문 · 영업급식 음식점 식당, 레스토랑 소바, 우동집 초밥집 그 외 음식점 국내선 기내식등 숙박시설 · 집단급식 학교 사업소 병원 보육소급식 음료주체부문 · 찻집, 주점 등 · 요정, 빠 등 (요리품소매업)	업태분류 패스트푸드 패밀리레스토랑 다이닝레스토랑 주점 찻집 종합식료점 · 기타

라와 마찬가지로 국가별 요리점을 기준으로 한다는 점에서 유사하지만, 대표적인 음식이라 볼 수 있는 소바·우동과 초밥점을 따로 분리하고 있는 특징을 보이고 있다. 또한 음식료소매업에서 요리품소매업을 별도 항목으로 구분하고 있다는데 차이가 있다. 요리품소매업은 식당 내에서 음식을 제공하는 형태가 아니고, 반찬류나 도시락류 등을 판매하는 사업소를 의미한다.

경제산업성에서 발간된 “상업통계표”에서는 표준산업분류를 기초로 하고 있으나, 1992년 “商業統計表 特定業態店統計編(一般飲食店)”에서 업태별 산업 현황자료를 발표한 바 있다. 여기서 업태는 고객 1인당

소비금액, 요리제공시간, 셀프서비스유무, 수용인원수를 기준으로 패스트푸드, 패밀리 레스토랑, 캐주얼레스토랑, 다이닝레스토랑, 기타로 분류되었다.

외식산업총합조사연구센터의 분류는 식사 및 음료, 영업 및 비영업의 기본 구분하에 외식업을 분류하고 있다. 외식은 급식주체부문과 음료주체부문으로 일차로 구분되며, 급식부문 내에서 다시 영업급식과 집단급식이 분류되고 있다. 외식산업총합조사연구센터 분류의 특징은 집단급식을 별도로 세부 분류하고 있으며, 영업급식 내에 국내선 기내식과 숙박시설 외식을 구분하고 있는 점이다. 또한 중식시장 규모를 감

표 3. 일본 외식산업의 시장규모

단위 : 억엔(%)

	1985	1990	1995	2000	2003
급식주체부문	137,820 (67.6)	192,171 (68.6)	212,054 (68.4)	209,745 (65.6)	196,240 (64.8)
영업급식	108,913 (53.5)	157,662 (56.3)	173,100 (55.8)	171,433 (53.6)	159,104 (52.5)
음식점	78,607 (38.6)	109,462 (39.1)	122,753 (39.6)	129,241 (40.4)	124,085 (41.0)
국내선 기내식 등	1,547 (0.8)	2,122 (0.8)	2,494 (0.8)	2,563 (0.8)	2,463 (0.8)
숙박시설	28,759 (14.1)	46,078 (16.4)	47,853 (15.4)	39,629 (12.4)	32,556 (10.8)
음료주체부문	54,948 (27.0)	64,589 (23.1)	66,612 (21.5)	60,181 (18.8)	54,029 (17.8)
찾집, 주점 등	26,963 (13.2)	28,313 (10.1)	27,623 (8.9)	25,047 (7.8)	22,696 (7.5)
요정, 빵 등	27,985 (13.7)	36,276 (12.9)	38,989 (12.6)	35,134 (11.0)	31,333 (10.3)
요리품소매업	10,955 (5.4)	23,409 (8.3)	31,434 (10.1)	49,878 (15.6)	52,577 (17.4)
총계	203,723	280,169	310,100	319,804	302,846

자료: 외식산업융합조사연구센터

안하기 위해 요리품소매업을 별도 분류하여 산출하고 있다. 요리품소매업이 일본 외식시장 규모에서 차지하는 비중이 빠르게 증가하고 있으며, 2003년에는 17.4%에 달하는 것으로 나타났다<표 3>. 일본푸드서비스협회는 업태분류를 하고 있으며, 외식을 패스트푸드, 패밀리 레스토랑, 다이닝레스토랑, 주점, 찾집, 기타로 구분하고 있다.

### 3. 외식 산업통계 현황

#### 3.1. 통계청의 외식산업통계

우리나라의 외식산업통계는 주로 통계청

에서 실시하는 정부통계가 이용되고 있다. 비정부통계가 대한상공회의소, 프랜차이즈협회, 음식점중앙회, 한국외식정보(주) 등 관련단체 및 협회에서 일부 발표되나 업체수가 너무 적거나 회원사를 대상으로 조사·발표하고 있는 통계가 대부분이다.

통계청의 외식산업에 관한 사업체단위 조사로는 통계청의 “도소매업통계조사”, “도소매업 및 서비스업총조사”, “사업체기초통계조사”가 있다. “도소매업통계조사”는 매년을 주기로 표본조사형태로 실시되며, “도소매업 및 서비스업총조사”는 1991년까지의 “총사업체통계조사”가 1996년 이후 도소매 및 서비스분야에 대해 분리·조사된

표 4. 통계청의 외식산업 관련 조사

	규모, 방법	시기, 주기	조사방법
도소매업 통계조사	전국, 표본조사	1988년부터 매년(총조사시 제외)	면접조사
도소매 및 서비스업 총조사	전국, 전수조사	1996, 2001	면접조사, 자기기입식 조사 병행
사업체기초통계조사	전국, 전수조사	1993년부터 매년	면접조사
서비스업 동태조사	전국, 표본조사	1999년 1월부터 매월	면접조사

것으로 5년을 주기로 실시되고 있다. “사업체기초통계조사”는 전수조사형태로 매년 시행되는 조사이며, “서비스업동태조사”는 전국 약 5천개 표본을 통해 매월 실시되는 동향조사이다.

“도소매업통계조사”에서는 사업체를 음식점업의 중분류로만 분류하며, 시도별·종사자규모별·매출액규모별·조직형태별로 산업 관련 통계를 발표하고 있다.<sup>1</sup>

주요 조사항목은 사업체 수와 종사자 수, 매출액, 영업비용, 연간급여액, 건물연면적 통계이다. “도소매업 및 서비스업 총조사”는 외식산업 관련 가장 세부적인 통계자료로 업종은 표준산업분류의 세세분류를 기준으로 발표하고 있다. “도소매업통계조사”의 발표항목 외에 세부 영업경비, 종사자유형구분, 정보기술기반 활용 현황 관련 세부 사항을 포함한다.

“사업체기초통계조사”는 산업 세세분류별 사업체 수와 종사자 수 발표 자료로서 지역·사업체 구분(조직형태 및 사업체 성격)뿐만 아니라 종사자의 규모·유형·남녀 구분별 자료를 발표하고 있다. 서비스업

동태조사는 전국 약 5천 개 표본을 통해 매출액, 종사자 수 등의 월간동향을 파악하기 위한 조사로 일반음식점업, 기타음식점업, 주점업, 다과점 구분별로 자료를 발표하고 있다.

통계청의 발표통계이외에 외식산업과 관련이 있는 정부통계로는 한국은행의 “산업연관표”, 식약청의 “식품의약품통계연보” 등이 있다. 한국은행의 “산업연관표”는 ‘음식점’에서 발생하는 거래내역을 나타낸 표로 5년을 주기로 발표되며, 음식점의 분류내 숙박부분에서의 음식 서비스를 포함해 통계청 분류와 차이가 있다. 식약청의 “식품의약품통계연보”는 매년 발표되며 식품접객업소의 분류별 및 시도별로 업체수과 감시·위반·행정처분 실적을 발표한다.

외식산업 관련 통계의 경우 외식업체의 경영 및 인사관리를 위한 세부통계가 미비하고 식재료 구입 관련 조사가 뒷받침되지 못하고 있다. 음식점에 대한 재무 분석을 대한상공회의소에서 하고 있으나 업종별 기업체수가 적어 통계자료로서 한계가 있다. 외식 식재료 조달과 관련해서는 정부 또는 민간기관에서 발표하는 공식통계는 없다. 또한 발표되는 외식산업 통계도 2년 또는

<sup>1</sup> 조직 형태별은 개인사업체, 회사법인, 회사외의 법인, 비법인단체의 구분이다.

3년이 지난 후에 발표되어 자료로서 가치와 활용도가 떨어지는 경우가 많다. 산업통계인 “도소매업통계조사”의 경우 조사 시기와 발표시점 간에 2년간의 차이가 있으며, 총조사는 익익년 6월 이후 공표됨으로써 발표 자료는 조사 연도의 2~3년이 지난 후에 이용가능하다.<sup>2</sup>

### 3.2. 미국의 외식산업통계

외식산업과 관련된 미국의 정부통계는 통계청에서 실시되는 “Economic Census”, “Statistics of U.S. Business”, “Annual Retail Trade Survey”와 “Advance Monthly Sales for Retail and Food Services”가 있다.

“Economic Census”는 미국 통계청에서 5년마다 실시하는 센서스조사로서 5백만 개 이상의 업체를 대상으로 하고 있다. 외식업체는 총37가지 유형으로 구분하여 세부 매출원, 주요 고객층 비율, 외식서비스 형태, 1인당 객단가, 점포 좌석수, 영업시간, 프랜차이즈 여부 등이 조사된다. “Statistics of U.S. Business”는 통계청의 정기적인 통계조사 데이터를 추출·2차 가공하여 매년 발표되는 자료로 중분류(Accommodation and Food Services)에 대한 조직규모별 사업체 수, 자본금, 종업원 수, 임금, 매출액을 발표한다. “Annual Retail Trade Survey”는 최종소비자를 대

상으로 운영되는 모든 소매업의 경영활동 파악을 위한 조사로서, 22천여 개 업체를 대상으로 우편설문조사 된다. 외식산업은 완전서비스 레스토랑(Full Service Restaurant), 제한적서비스 음식점(Limited Service Eating Places), 음료점(Drinking Places)으로 분류되며, 연간매출, 총이윤, 월별 및 연말재고, 매출대비 재고비율, 상품 구매액, 매출대비 순이익 비율 등이 조사된다. “Advance Monthly Sales for Retail and Food Services”는 5,000여 개의 도소매 및 외식업체를 대상으로 하는 표본조사로 중분류(Accommodation and Food Services)에 대한 월별 매출동향이 발표된다.

NRA는 미국 외식산업 발전에 핵심적인 역할을 담당하는 단체로서 외식산업 관련 통계 및 정보창출과 전달 기능을 담당하고 있다. NRA에서 제공되는 외식시장규모 통계는 공신력 있고 외식업계에서 가장 많이 활용되는 자료로서 정부공식 통계집에 실리고 있다. NRA에서 매년 발간하는 “Restaurant Industry Operations Report”는 회원사 레스토랑의 재무 및 점포 경영 자료를 토대로 외식산업의 경영통계를 분석한 자료이다. 완전서비스 레스토랑(Full Service Restaurant)의 경우 객단가를 기준으로 3개 그룹으로 구분되며, 부문별 레스토랑 유형에 따라 객단가, 일일 좌석 회전율, 매출원가, 종사자 수, 연평균 이직률, 매출 비율, 손익계산서 등의 경영통계가 분석되었다. 식재료 구매 관련 통계는 식품과 음료로 지출된 총금액만 제시하고 있어, 식재료 항목별 소비 현황을 파악하는 것은 불가능하다.

<sup>2</sup> 우리나라의 “도소매업통계조사”와 비슷한 성격인 일본의 “상업통계표”는 익년 5월에 공표됨으로써 우리나라에 비해 약 7개월 발표시기가 빠르고, 총조사와 유사한 미국의 “Economic Census”는 공식적인 발표시기가 약 3개월 정도 빠른 것으로 나타났다.



NPD(National Purchase Diary) 그룹은 음식을 포함한 소비재, 가전, IT산업의 마케팅 정보를 제공하는 다국적기업으로서 점포수와 매출액 관련 산업통계를 발표하고 있다. NPD의 외식산업 관련 통계는 레스토랑 점포 수 통계인 'ReCount', 매출액 통계인 'Sales Trac Weekly', 대도시 지역별 월간매출액 정보인 'Sales Trac Market' 등이 있다.

### 3.3. 일본의 외식산업 통계

일본의 대표적인 외식산업 관련 정부통계는 경제산업성의 “상업통계표”와 “상업동태조사”, 총무성의 “사업소·기업통계조사”이며, 그 밖에 농림수산성, 문부과학성, 후생노동성, 중소기업청 등에서 관련 자료가 발표되고 있다. “상업통계표”는 2~3년 주기로 요리품소매업의 점포 수, 종업원 수, 매출액 등 현황자료를 발표하고 있다. “상업통계표”는 1992년까지는 음식점을 분석 대상에 포함하였으며, 1994년 이후는 도매·소매업만을 분석 대상으로 하고 있다. “상업동태통계”는 도소매업 판매 활동 조사통계로 외식과 관련해서는 대형소매점 직영음식점의 상점수와 매출액이 조사된다. “사업소·기업통계조사”에서는 음식점업과 요리품소매업의 사업체 수와 종사자 수 관련 세부통계가 발표되며, 중소기업청의 “중소기업의 경영지표”는 매년 음식점의 업종별, 건전·부실경영별 경영자본 경상이익률, 회전율 등 재무·판매·노무 분야의 경영지표를 산출하고 있다.

또한 정부에서 외식산업의 식재료 구입

과 관련하여 주기적으로 발표하고 있는 통계로는 농림수산성의 “농림어업 및 관련 산업을 중심으로 한 산업연관표”, “식품순환자원의 재생이용 등 실태 조사”, “식품순실통계조사(외식산업조사)”, 농축산진흥기구의 “식육(食肉) 소비구성실태 조사보고서”가 있다.

외식통계담당기관인 재단법인 외식산업종합조사연구센터에서 정기적으로 실시하는 외식 관련 통계조사는 “외식산업 시장 규모 추계조사”, “외식산업 월차매상 동향 조사속보”, “외식산업 경영환경정보”, “외식산업의 경영지표”, “외식산업의 동향”이 있다. “외식산업 시장 규모 추계조사”는 2차 가공한 자료로 매년 업태별 매출 및 전년 대비 증감률이 발표되고 있다. 시장 규모는 1992년 상업통계조사결과를 기초로 “사업소·기업통계조사”의 종업원 수·규모별 사업체 수와 30~50개의 관련 통계를 이용하여 산출된다. 외식산업 시장 규모 추계결과는 정부통계로서 활용되며 정부기관 및 창조회원, 홈페이지 등을 통해 널리 이용되고 있다. “외식산업 월차매상 동향조사”는 매달 수도권의 153개 업체를 대상으로 실시된 우편 조사 결과를 기초로 업종별 점포 수 및 객단가 등을 속보 형태로 발표하고 있다. “외식산업 경영환경정보”, “외식산업의 경영지표”, “외식산업의 동향”은 2차 가공자료로서 “외식산업 경영환경정보”는 “외식산업 월차매상 동향조사”를 매년 종합 발표하며, “외식산업의 경영지표”는 외식업체 중 주식상장이 되어 있고 시계열 분석이 가능한 59개사의 경영지표를

분석한다. 그 외 외식산업 관련 비정기적 통계조사로는 “중식시장 동태조사 사업보고서”, “중식산업 수요동향조사”, “외식산업 폐기물 감량화 등 대책사업보고서”, “외식산업에 있어서 정보화 현황” 등이 있다. 식재료와 관련한 해서는 “식육 소비구성실태 조사보고”(1995~2000년), “국산 채소 안전화 조달에 관한 조사보고서”(1997), “국산 식재 사용 증진 추진사업보고서”(2000)가 발간된 바 있다.

사단법인 일본푸드서비스협회의 정기적인 외식통계조사는 회원사를 대상으로 조사된 외식산업통계로 “외식산업동향조사”, “외식산업경영동향조사”, “JF연감”이 있다. 매월 발표되는 “외식산업동향조사”에서는 회원사의 업체별 매출·객단가와 신규점포수가 발표되며, “외식산업경영동향”에서는 업체의 수익성 및 비용구성, 경상이익 등 경영지표가 발표된다. “JF연감”에서는 전 회원사의 자본금, 고용 현황, 3년간 매출 현황 등의 기업정보가 조사·수록된다. 그 외 산업 관련 부정기적 조사로 “외식산업의 정보화 진전에 관한 보고서”가 2001~02년에 이루어졌으며, 식재료 관련 부정기적 조사로서 2002년에 실시된 “외식산업 식재료 구입실태 조사보고서”가 있다.

## 4. 외식 소비통계 현황

### 4.1. 외식소비통계

외식소비 관련 정부통계로는 통계청의

“가계조사”와 보건복지부의 “국민건강·영양조사”가 있다. “가계조사”는 전국 가구 중 가구원이 2인 이상인 7,500가구를 표본으로 선정하여 가계부 기장방식에 의해 가구구분별, 가구주 특성별, 소득계층별 소득·지출을 파악한다. 조사는 매월 실시되며, 결과는 분기 및 연간을 단위로 발표되고 있다. “국민건강·영양조사”는 식품 및 영양 섭취실태와 건강실태 파악을 위한 조사이며, 1998년부터 3년 주기로 실시되고 있다.

통계청의 “가계조사”에서는 월평균 외식 지출액이 조사항목으로 포함되나, 외식비는 품목별로 세분되지 않고 식사대와 음주대로만 구분되어 조사·발표되고 있다. 더욱이 2002년까지는 식사대가 한국음식, 중국음식, 서양음식, 기타식사의식, 학교급식대, 음주대, 기타외식으로 분류되어 조사되었으나, 2003년 조사에서는 식사대와 음주대로 오히려 조사항목이 축소된 상황이다.<sup>3</sup> 2005년 “가계조사”에서 조사항목이 일부 확대되었으나, 외식과 관련해서는 2003년 분류에 학교 급식대와 기타외식이 추가된 데 불과하다. 식사대는 2003년과 마찬가지로 통합된 항목으로 분류되고 있다<표 5>.

보건복지부의 “국민건강·영양조사”는 ‘섭취빈도조사’, ‘식품섭취조사’, ‘식생활조사(I, II)’의 4가지 조사로 이루어지며, 외식에 대해서는 ‘식생활조사 I (3세 이상)’에서 조사된 외식회수 및 외식에서의 음식의 간

<sup>3</sup> 기타식사의식은 1)분식점 및 스낵코너에서의 식사, 2)일본식음식, 3)직장에서 식권대, 4)야외 도시락을 포함한다. 기타외식은 집객시설을 갖추고 빵, 생과자, 떡 및 커피, 차등을 판매하는 제과점, 다방 등에서의 지출이다.

표 5. 가계조사 항목분류 조정

2002년 이전		2003, 2004년		2005년	
번호	항목	번호	항목	번호	항목
390-399	외식	390-396	외식	390-399	외식
390-395	식사대	390	식사대	390	식사대
390	한국음식				
391	중국음식				
392	서양음식				
393	기타식사외식				
395	학교 급식대			395	학교 급식대
396	음주대	396	음주대	396	음주대
399	기타외식			399	기타외식

평가 항목이 발표되고 있다. ‘식품섭취조사’에는 식사장소, 매식여부, 식품섭취량 등의 외식 식사상황에 대한 기초조사가 실시되고 있으나, 조사결과가 발표되지 않고 있다. 식품섭취량별로 식사장소와 매식 여부를 감안 시 가정 밖 식사(먹는 장소 기준) 또는 가정 밖에서 준비된 식사(준비 장소 기준)의 외식회수와 섭취량 산출이 가능할 것으로 보인다.

외식소비 관련 비정부통계는 연구조사형식으로 필요에 따라 추진되었으며, 정기적인 조사는 “월간식당”에서 1998년 이후 발표되고 있는 소비자 설문조사 결과 정도이다. 외식소비 관련 최근 조사연구는 김숙희 등(2003)과 김태희 등(2003)이 있다.

**4.2. 미국의 외식소비통계**

정부의 외식소비 관련 조사로는 “CE (Consumer Expenditure Survey)”, “NFCS (Nationwide Food Consumption Survey)”, “CSFII(The Continuing Survey of Food Intakes by Individuals)”, “What we eat in

America”가 있다.

CE는 통계청에서 조사되는 통계로서 미국 소비자들의 가계소득 및 지출 항목을 조사한다. 매년 7,500가구를 대상으로 조사가 실시되고 있으며, 외식비 총지출액이 발표된다. CE 조사는 가족의 식품섭취 기록을 조사하는 일계부조사(Diary Survey)와 지출액 자료를 조사하는 인터뷰조사(Interview Survey)로 진행된다. 일계부 조사는 소비 빈도가 높고 지출액 규모가 작은 항목들을 조사하는 반면, 인터뷰조사는 부동산·자동차·주택 등 지출단위가 큰 항목들을 조사하게 된다. 외식비 지출액은 1) 식사하기 전에 돈을 지불하는 패스트푸드, 테이크아웃, 배달, 구내매점, 뷔페와 카페테리아, 2) 식사 후에 돈을 지불하는 완전서비스형(full service) 식사, 스낵, 음료, 3) 자동판매기와 이동식 판매대, 4) 학교나 회사의 급식, 5) 학교 기숙사 식사, 6) 출장연회 식사 등의 6가지로 분류되어 기록된다. 발표 자료는 소득, 연령, 세대규모, 세대구성, 세대당 경제활동인구수, 주택소유 여부, 거주

지역(도시, 근교), 인종, 지역(북동부, 중서부, 남부, 서부), 직업, 교육수준에 따라 외식으로 지출되는 연평균지출액이다.

NFCS는 가구별 및 개인별 식품 소비량 조사로서 10년 주기로 실시되었으나 1987~88 조사이후 중단되었으며, 외식과 관련해서는 섭취형태와 소비량, 가구의 외식건수, 지출금액이 조사되었다. CSFII는 USDA ERS에서 개인별 실제 섭취된 식품량을 조사한 통계로 1985년 이후 3년 주기로 실시되다가 1994~96조사 이후 중단되었으며, 1998년 보완적 성격으로 어린이를 대상으로 조사가 실시되었다. CSFII에서는 50개 주 총 16,000명을 대상으로 이틀 동안의 음식 섭취량 및 세대규모, 소득수준, 인종, 연령, 성별, 음식 구매 장소와 섭취 장소 등이 조사된다. 외식장소는 테이블서비스 레스토랑, 패스트푸드 레스토랑, 바 또는 라운지, 학교 카페테리아 또는 기타 카페테리아 등으로 분류된다. “What We Eat in America”는 2001~02년 동안의 전국적인 음식섭취 실태를 조사한 통계로서 기존의 미국 농무부(USDA)에서 실시했던 CSFII와 보건 복지부(USDHHS)에서 실시했던 “National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES)”를 통합하여 만든 신규 통계이다. 2001~02년 조사의 표본 수는 총 13,156명이었으며 이틀 동안의 식품섭취자료가 조사되었다.

NRA의 외식소비관련 통계조사는 “Restaurant Spending Consumer Expenditure Survey”, “Tableservice Operator Survey”, “Quickservice

Operator Survey”, “Consumer Survey” 등이 있다. “Restaurant Spending Consumer Expenditure Survey”는 노동통계청의 “Consumer Expenditure Survey” 통계를 인구통계학적 특성(나이, 가구주의 직업, 세대당 소득수준, 세대 규모와 구성, 세대당 경제활동인구수)과 지역에 따라 가공·분석한 자료이다. “Tableservice Operator Survey”는 레스토랑 운영과 관련된 최근 동향과 고객들의 태도를 조사한 것이다. 회원사중 450개 테이블서비스 레스토랑을 표본 추출하여 전화설문조사하며, 체인레스토랑은 제외된다. 주요 조사 내용은 판매되는 메뉴와 고객의 음료 선호도, 점포운영 관련 이슈, 기업경영환경과 해결과제 등이다. “Quickservice Operator Survey”는 퀵서비스 레스토랑 중 200여개를 임의적으로 추출해 우편설문조사하고 있다. 조사 내용은 메뉴별 인기도, 서비스별 매출기여도, 영업시간, 외국인 종사자 수 등이며, 1인당 객단가·주메뉴 종류·연간 총매출액 구분별로 발표된다. “Consumer Survey”는 매년 천명 이상의 소비자를 대상으로 하는 전화설문조사로 레스토랑 선택 기준, 레스토랑 선택시 이메일과 인터넷 활용 여부, 고객 만족도 등이 조사된다. 성별, 나이, 가구당 소득수준, 지역 및 인종별로 분석·발표된다.

NPD(National Purchase Diary)의 Foodworld는 식품·음료 및 외식산업의 마케팅 정보원으로서 미국인들이 집과 레스토랑에서 무엇을 소비하는지를 조사하고, 소비자 패널 및

대형 레스토랑체인에 관한 정보도 함께 제공하고 있다. “CREST Consumer Reports on Eating Share Trends”)는 소비자들이 집 또는 외식에서 섭취하는 식품에 대한 자료를 제공함으로써 신규시장 진입, 메뉴 및 상품 개발, 마케팅 전략 수립 및 고객만족도 제고 등에 도움을 주는 서비스이다. CREST는 60만 명 이상의 온라인 소비자 패널 중 약 3,000명을 표본 추출하여 설문을 통해 전일 외식소비 경험에 대해 조사한다. CREST는 외식업 및 소매점(편의점, 식료품점 등)에서 판매되는 즉석식품 및 음료 구매 등을 포함하며, 업태별·카테고리별·품목별로 무엇이 언제 어디서 소비되는지 모니터하고 레스토랑에서 판매되고 있는 100여 개 특정 메뉴에 대해 소비량을 조사한다. “CREST Customer Satisfaction”은 CREST 온라인 조사의 일부로 레스토랑 속성에 대한 소비자태도 조사이다. 음식의 질, 서비스, 분위기, 전체 만족도 등 21개의 레스토랑 속성에 대해 평가한다. “CREST OnSite”는 단체급식 및 위탁급식 시장에 관한 정보로서, 단체급식소를 이용한 고객들의 외식경험 자료를 매년 2회씩 조사·발표하고 있다. 급식소에서 구매한 음식·음료, 구매 시기·장소·금액, 소비자 만족도 등이 조사되며, 자료는 자동판매기, 산업체 급식, 병원급식, 초중고 및 대학교급식, 호텔, 노인복지시설 급식부문 등으로 분류된다. “SnackTrack”은 미국 내 소비되고 있는 스낵음식 섭취에 관한 통계로 가정과 밖에서 섭취된 스낵음식의 양이 조사된다.

### 4.3. 일본의 외식소비통계

주기적으로 조사되는 대표적인 외식소비 관련 정부통계로는 총무성의 “가계조사”, 농림수산성의 “식료모니터조사”, 후생노동성의 “국민영양조사”가 있다. 그 밖에 농림어업금융공고에서는 식생활 관련 앙케트를 조사발표하고 있으며, 농림수산성에서도 채소·식육 등 구체적인 품목이나 초중학생 등 특정 계층을 중심으로 외식소비 행태를 조사한 바 있다.

“가계조사”에서는 세세분류별 외식비목에 대한 지출액과 외식품목별 구입가격 등을 조사하고 있다. 가계조사에서 외식은 우리나라에 비해 훨씬 세부항목으로 구분되어 있다. 외식은 일반외식과 학교급식으로 크게 구분되며, 일반외식에는 일본소바·우동, 중화소바, 기타 국수류 외식, 초밥, 일식, 중화식, 양식, 햄버거, 기타 주식용도 외식, 찻집, 음주대가 포함된다. 또한 가계조사에서는 조리식품에 대한 지출현황이 세부 품목단위까지 구분되어 조사되고 있다. 주식적 조리식품으로 도시락(스시, 주먹밥 및 기타), 조리빵(샌드위치등), 기타 주식적 조리식품이 조사되며, 기타 조리식품으로 장어구이, 사라다 등의 주요 증식품목과 반찬재료 등이 포함된다. 일본에서는 가계조사 시 우리나라에 비해 훨씬 세부항목을 대상으로 하고 있으며, 점차 통계조사가 세분화되는 추세를 보이고 있다. 이는 우리나라에서 2003년 가계조사부터 음식종류별 지출항목을 식사대로 통합하였다는 사실에 비추어 볼 때 대조적인 현상으로

주목될 수 있다. 우리나라의 경우 가구원 2인 이상 가구를 대상으로 하고 있으나, 일본에서는 독신가구 1가구당 지출액을 별도 발표하고 있다는 점에서 차이가 있다. “식료모니터조사”에서는 소비자설문을 통해 외식섭취현황과 음식점 선택 기준, 중식소비행태, 식품손실양 등을 조사한다. “국민영양조사”는 식생활과 영양섭취에 대한 조사로서 식사구성비와 식사내용 등의 구체적인 외식 식사행동 관련 자료가 발표되고 있다.

## 5. 시사점

우리나라와 미국·일본의 외식통계 현황을 비교 검토함으로써 향후 외식통계의 개선방안은 외식산업의 분류, 조사항목, 통계담당기구, 조사기반 등으로 구분하여 제시될 수 있다.

우선 외식산업의 분류는 외식산업 범위에 부응하여 조정되어야 하며, 외식산업의 변화를 충분히 반영하여 적정 분류되어야 한다. 기존 외식산업 범위에서 제외되는 숙박업(호텔, 리조트 등)내 식음료시설과 운송업계 내 식음료매출(고속도로 휴게실, 기내식 등) 등은 성장 속도가 빠르고 업계 내에서 상당 수준의 비중을 차지하고 있으므로 외식산업의 범위 내 분류가 적합하다. 소비 측면에서도 식생활의 간편화와 편리성 추구 경향에 따라 새로운 식품 소비 행태로 자리 잡게 된 중식부문을 반영하기 위해 조리식품을 구분할 수 있도록 해야

한다. 일본의 경우 중식시장에 대한 통계조사가 중점적으로 추진되고 있으며, 국내철도 식당 및 국내선 기내식, 숙박업소 매출도 외식산업에 포함시키고 있다. 미국도 숙박업소의 매출부분과 놀이시설이나 운동시설의 식음료매출, 이동식 음식시설 매출이 외식산업 범위 내에 포함된다. 또한 외식분류는 통계의 기본 단위로서 외식시장의 변화를 감안하여 업계와 정부에 정확한 정보를 전달하고 통계가 충분히 활용되기 위해서 적정분류 여부가 매우 중요하다. 일본에서는 업종별 업태별 분류가 다양하게 발표되고 있었으며, 미국은 서비스의 형태 및 수준에 따른 업태분류를 기초로 현실적인 분류를 하고 있었다. 세분화된 업태 분석이 가능하도록 현행 표준산업분류가 개선되어야 한다.

외식통계 조사항목의 부족은 우리나라 외식통계의 가장 큰 문제점으로 지적되는 사항으로 우리나라와 미국, 일본을 비교하면 <표 6>과 같다.<sup>4</sup>

산업부문에서 신규 통계가 필요한 분야는 외식시장규모, 중식시장 등 성장부문 관련 통계, 업태별 산업통계, 업체 수 변동통계, 업체 생산성 향상과 인력관리 프로그램 운영 등을 위한 다양한 경영지표와 원가지표 항목 등이다. 그 밖에 기존 정부통계 중에서 “도소매업서비스총조사”의 발표 중간에 간이센서스조사를 실시하는가 여부에 대한 검토가 필요하며, “산업연관표”를 농

<sup>4</sup> 2005년 외식통계 관련 전문가 조사결과에 따르면 외식통계의 절대적 부족(54.2%)이 외식통계 이용 시 가장 큰 문제점으로 지적되고 있다.

표 6. 외식산업 관련 조사 항목 비교

조사항목		한국	미국	일본
산업	접포수	○	○	○
	신규·폐업사업소			○
	매출액	○	○	○
	매출원가	○	○	○
	매출순이익		○	○
	판매관리비	○	○	○
	영업이익		○	○
	손익관계지표			○
	자본의회전율			○
	객단가		○	○
	좌석회전율		○	
	종업원수	○	○	○
	종업원 이직률		○	
	임금	○	○	○
	종업원당 매출액		○	○
	정보통신활용현황	○	○	○
식재료	식재료비	○	○	○
	구입처			○
	구입량			○
소비	외식 빈도	○	○	○
	지출액	○	○	○
	구매장소		○	○
	구매품목		○	○
	식당 선택기준	○	○	○
	정보통신활용정도		○	○
	선호메뉴	○	○	○
	소비자만족도		○	○

업 및 관련 산업의 투입산출구조 파악이 가능할 수 있도록 수정·재편한 통계생산도 검토해야 할 것이다. 외식산업의 식재료 구입과 관련해서는 농업과의 연계성 제고 정책을 뒷받침할 만한 통계가 절대적으로 부족한 상황이다. 정부는 식생활에서 차지하는 외식 비중을 감안하여 정기적 또는 주기적 통계 축적이 가능하도록 관련 조사를 적극 지원할 필요가 있다. 또한 외식소

비 관련 신규 통계조사가 필요한 항목은 소비자의 식사 끼니별 외식비중·외식품목 등 외식소비 관련 기초조사, 지출액 및 소비량 관련 세부통계, 조리식품 형태의 식품 소비를 뒷받침하기 위한 소비량 및 지출액 자료, 소비자 구매행태 및 의향 등을 파악하기 위한 정기적인 외식 관련 소비자모니터조사 등이다. “가계조사”의 경우 외식지출을 세분화하여 조사·집계하는 것이 필

요하며, 조리식품 지출액을 별도 분류·조사해야 할 것이다. “국민건강·영양조사”는 현행 조사 원자료를 이용하여 식사구성비와, 결식비중, 식사내용 등의 항목을 추가 산출할 필요가 있다.

신규 외식통계의 개발과 통계의 활용도 제고를 위해 외식통계를 종합적으로 관리하는 기관 설립이 필요하다. 외식통계담당 기관으로는 일본처럼 외식통계를 전담하는 기관을 별도로 설립하는 안과, 현재의 외식 관련 협회나 전문언론기관 등에서 업무를 추진할 수 있도록 지원하는 안이 검토될 수 있다. 단기적으로는 기존 조직에 특정 통계 관련 예산을 지원하는 방식으로 운영하는 방식이 적합하며, 장기적으로는 외식통계를 종합적으로 생산·관리하는 기구가 필요할 것으로 보인다. 외식통계 전담기관의 주요 사업에는 외식정책 및 산업 지원에 필요한 정보창출, 정기적인 외식통계집발간, 외식정보 DB구축, 외식 관련 인터넷 포털사이트 운영, 외식 관련 연구회 운영 등이 포함되어야 한다.

그 외 외식통계 조사기반 확충을 위해서 업체의 정보화 기반구축이 필요하며, 농림부에 외식산업 전담부서(팀)를 별도 구성하고 연구개발과 기본통계 확충사업을 적극 추진할 필요가 있다.

**참고문헌**

김숙희등. 2003. 『외식수요 증가에 따른 농식품 산업 육성방안』. 한국식품영양재단.  
 김태희등. 2003. 『외식산업 중장기 발전방안』.

경희대학교.  
 데이코산업연구소. 2005. 『한국외식산업연감』.  
 보건복지부. 2002. 『2001 국민건강, 영양조사』.  
 오승용, 조웅제, 이용환, 장종근, 최태동, 박성훈, 김해진. 2004. 『식품산업 정보체계 구축 및 식품인증제도 개선』. 한국식품연구원.  
 이용선, 최지현, 이계임, 한근식. 1999. 『식품소비 통계조사 표본설계 방안』. 한국농촌경제연구원.  
 이철현, 김병률. 2000. 『외식산업의 발전과 농업의 대응방안』. 한국농촌경제연구원.  
 정영일, 황수철. 1999. 『외식산업정책 수립을 위한 기초 연구: 외식산업의 식재료조달구조와 정책대응을 중심으로』. 농정연구포럼.  
 통계청. 각 연도. 『도시가계조사』.  
 \_\_\_\_\_. 각 연도. 『도소매업 및 서비스업 총조사 보고서』.  
 \_\_\_\_\_. 각 연도. 『도소매업 통계조사 보고서』.  
 \_\_\_\_\_. 2000. 『한국표준산업분류』.  
 한국관광호텔협회. 각 연도. 『관광호텔운영실적』.  
 한국은행. 2003. 『2000 산업연관표』.  
 한국음식업중앙회. 1999. 『한국외식산업연감』.  
 허길행, 최지현, 김병률, 이용선, 정인걸, 김연민. 1997. 『식품유통 및 소비통계조사의 체계구축과 데이터베이스화』. 한국농촌경제연구원.  
 황수철, 권승구, 유영봉, 이영미. 2002. 『식품산업관련통계의 체계적 구축방안에 관한 연구』. 농정연구센터.  
 農林水産省 外食産業室. 1993. 『外食産業入門』. 日本食糧新聞社.  
 (財)外食産業總合研究センター. 각 연도. 『外食産業統計資料集』.  
 \_\_\_\_\_. 2004. 『外食産業研究』 3-4호.  
 財團法人日本foodservice協會. 2005a. 『外食産業經營動向調査報告書』.



\_\_\_\_\_. 2005b. 『外食産業handbook』.  
 \_\_\_\_\_. 2005c. 『JF年鑑』.  
 Muller, C and R. Woods. 1994. An Expanded Restaurant Typology, The Cornell HRA quarterly, June, 27-37.  
 National Restaurant Association. 1998. *Restaurant Industry Numbers: 25-Year History, 1970-1995*.  
 \_\_\_\_\_. 2003. *The Restaurant Industry 2002 in Review*.  
 \_\_\_\_\_. 2005a. *Tableservice Restaurant Trends 2005*.  
 \_\_\_\_\_. 2005b. *Quickservice Restaurant Trends 2005*.  
 \_\_\_\_\_. 2005c. *Restaurant Industry Operations Report 2004*.  
 \_\_\_\_\_. 2005d. *Restaurant Spending Consumer Expenditure Survey 2003*.

외식관련 국외 주요 사이트

일본

총무성 [www.soumu.go.jp](http://www.soumu.go.jp)  
 후생노동성 [www.mhlw.go.jp](http://www.mhlw.go.jp)  
 경제산업성 [www.meti.go.jp](http://www.meti.go.jp)  
 외식산업총합조사연구센터  
[www.gaishokusoken.jp](http://www.gaishokusoken.jp)

미국

통계청 [www.bls.gov](http://www.bls.gov)  
 농무부 [www.ars.usda.gov](http://www.ars.usda.gov)  
 미국레스토랑협회 [www.restaurant.org](http://www.restaurant.org)

■ 원고 접수일 : 2006년 2월 2일 원고 심사일 : 2006년 3월 7일 심사 완료일 : 2006년 6월 16일
---