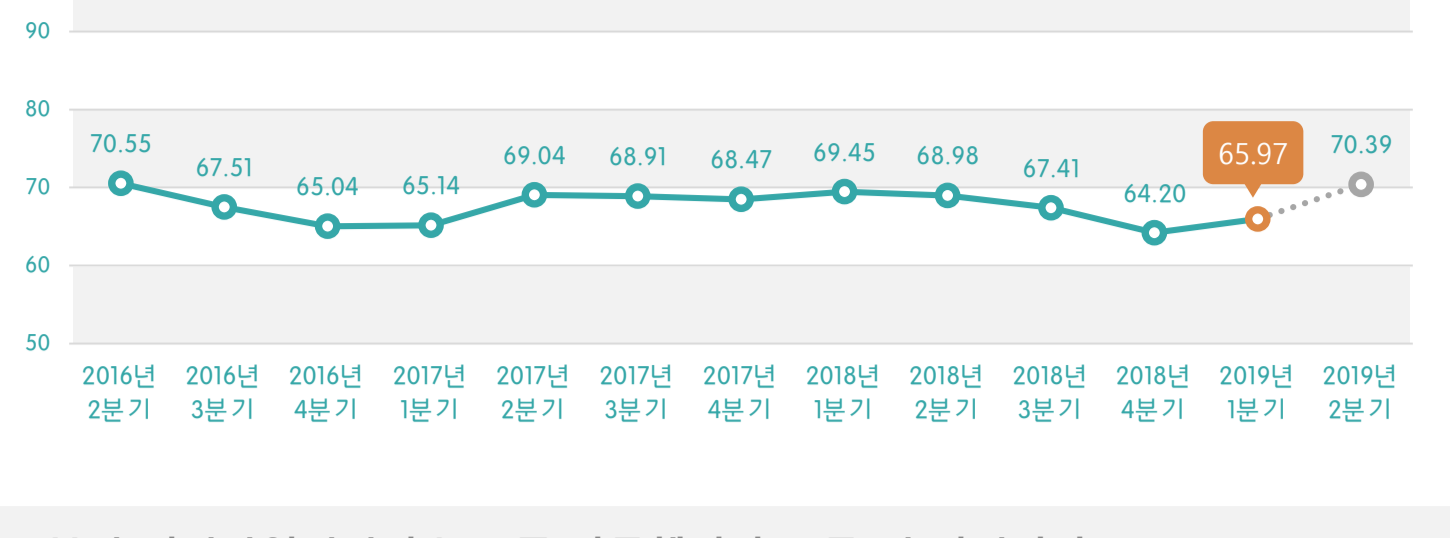


외식산업경기전망지수

2019년 1분기 뉴스레터

01 외식산업경기전망지수 추이

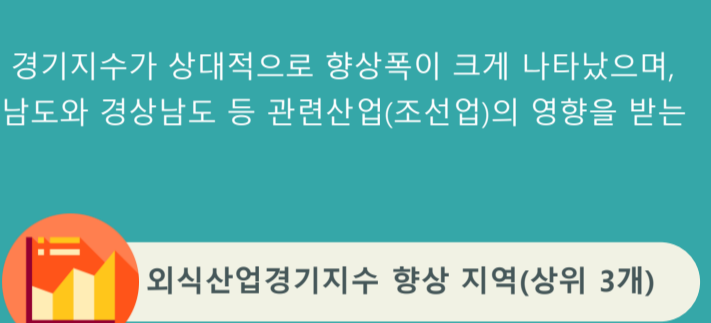
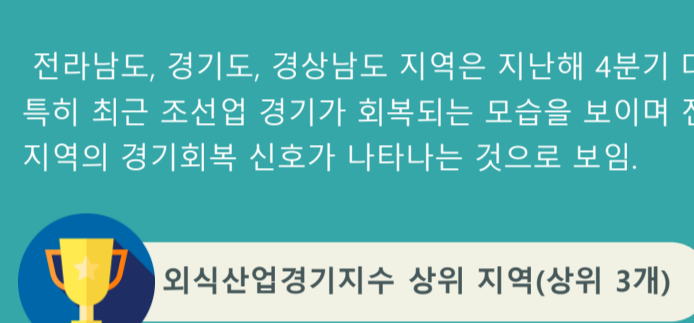
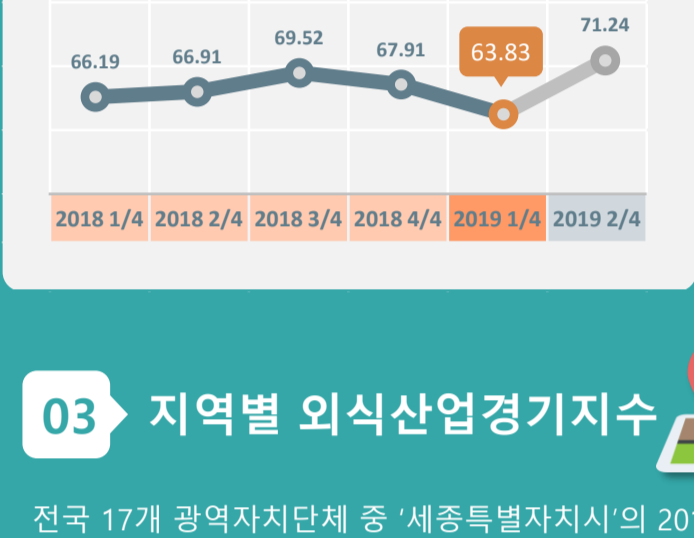
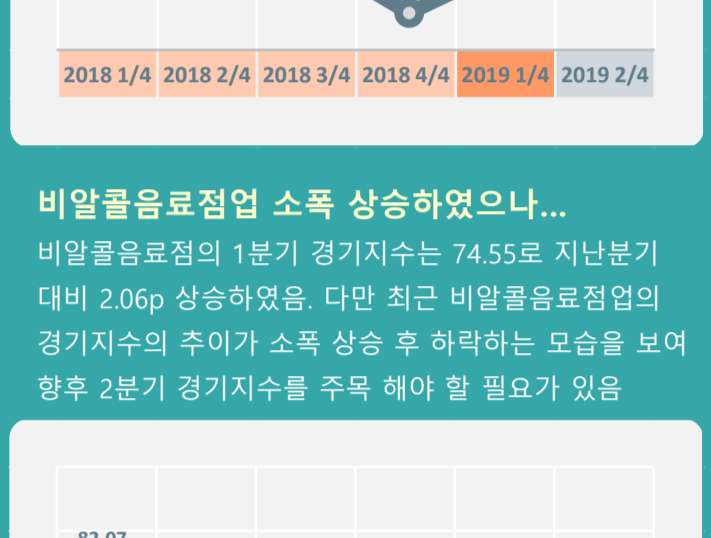
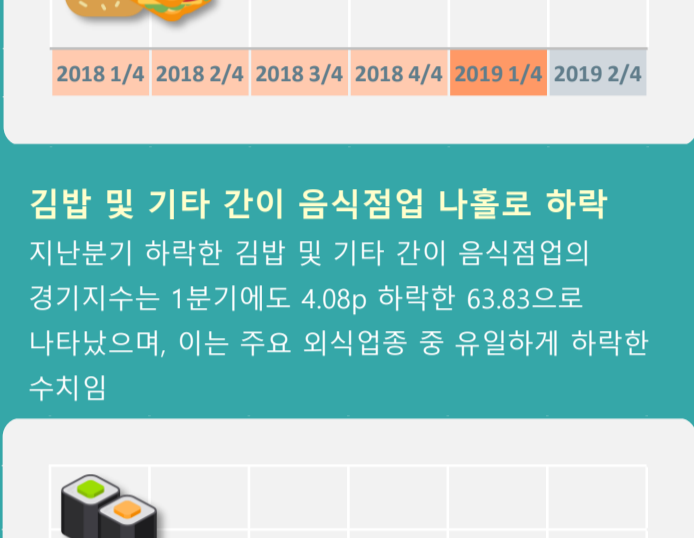
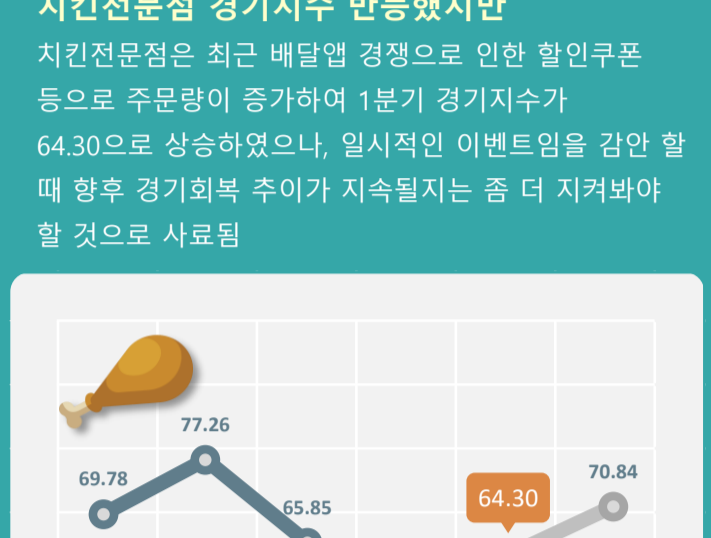
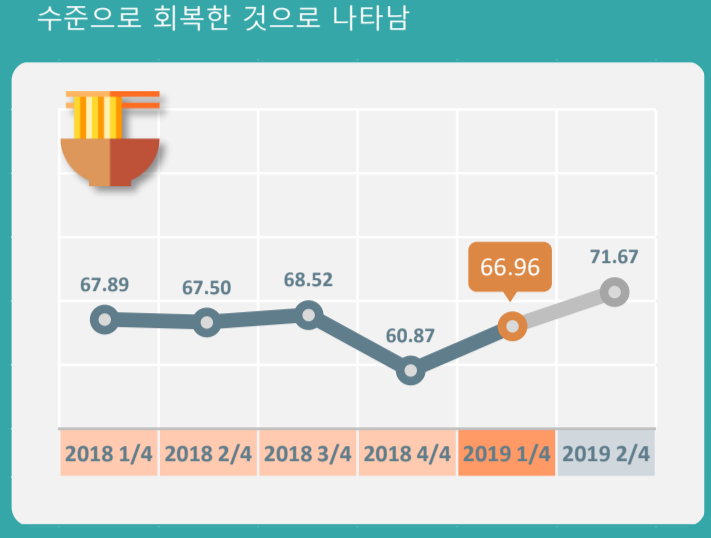
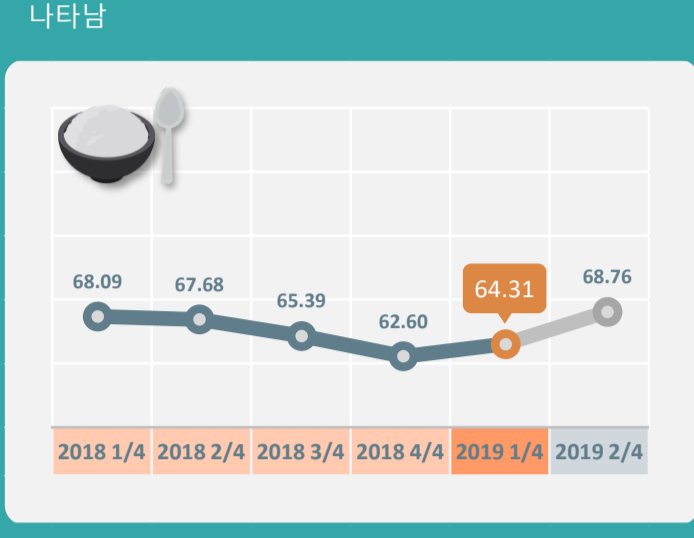


1분기 외식산업경기지수 소폭 반등했지만 조금 더 지켜보아야...

2019년 1분기 외식산업경기지수는 지난해 4분기 결과(64.20) 대비 1.77p 상승한 65.97으로 나타나 최근 3분기 연속 하락하던 추이에서 소폭 반등한 것으로 나타남
외식산업경기지수가 물가 및 인건비 상승 등의 이유로 2018년 1분기 이후 지속적인 하락세를 보이고 있었던 점을 감안하면 이번 반등은 큰 폭은 아니지만 향후 경기회복에 있어 긍정적인 신호로 사료됨
2019년 2분기 외식산업의 경기를 전망하는 미래경기전망지수는 70.39로 현재경기지수 대비 높은 수준을 나타내고 있으나, 평소 미래경기전망지수가 현재 지수 대비 +5p내외의 높은 것을 감안할 때에 향후 외식산업경기지수는 보합세가 지속 될 것으로 보임

* 미래전망지수(2019년 2분기)는 보통 미래에 대한 낙관적인 기대로 인해 현재경기지수보다 지수가 높게 나타나는 경향을 보임

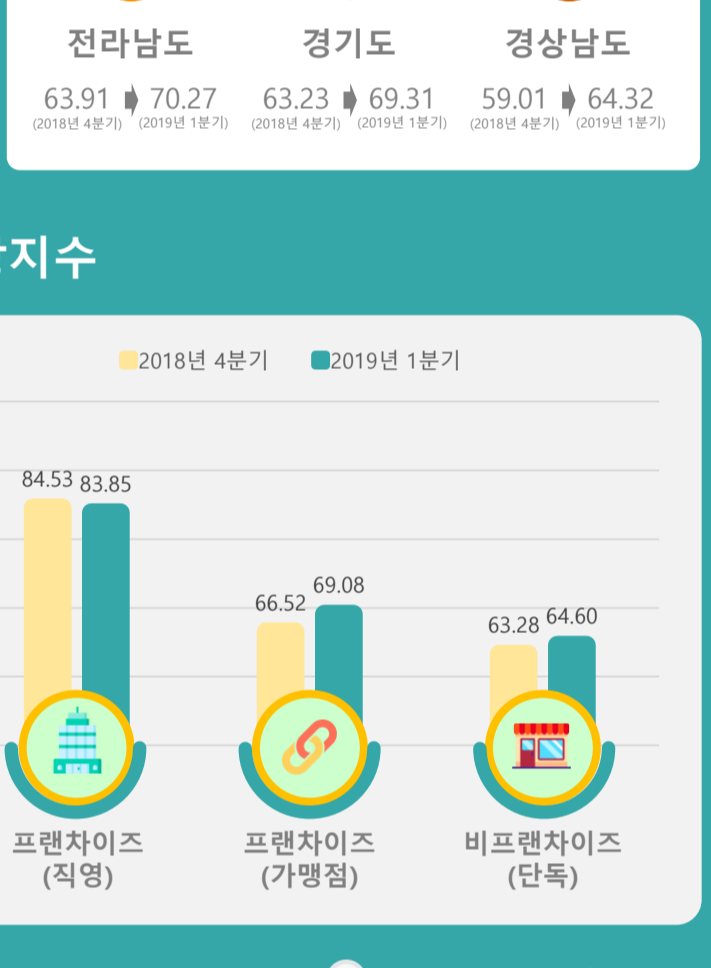
02 주요 업종별 외식산업경기전망지수



04 운영형태별 외식산업경기전망지수

업체의 운영형태에 따라 프랜차이즈(직영) 업체의 경기지수만 지난해 대비 0.68p 하락한 83.85로 나타났으며, 프랜차이즈(가맹점)과 비프랜차이즈(단독) 업체의 경기지수는 소폭 상승하였음
외식업체의 대부분을 차지하고 있는 비프랜차이즈(단독)업체의 경기지수가 프랜차이즈업체 대비 낮은 부분이 전반적인 외식산업경기에 부정적인 영향을 미치고 있는 것으로 보임

* 공정거래위원회 가맹사업거래에 따르면 2017년 기준 외식업체의 비프랜차이즈 비율은 약 74%로 나타남



전문가 칼럼

“2019년 1분기 외식업계 동향과 향후 전망”

“수익성이 악화되는 시점, 매출관리보다 비용관리가 더 중요”

2019년 1분기 외식업계 동향과 향후 전망

미국의 대 이란제재로 국제유가 움직임이 심상치 않다. 지난 4월 22일 기준으로 북해산 브렌트유가가 상승하면서 1월 1일 연초와 비교하면 약 35% 상승한 것으로 나타났다. 이러한 유가는 미국의 대 이란제재 강화가 이루어지면 급등할 가능성이 크기 때문에 국내 물가가 크게 영향을 받을 가능성이 있다. 또한 올해 경제성장률 전망치가 계속 낮아지고 있어서 경기 영향을 많이 받는 외식업의 향후 경기전망도 밝지는 못한 상황이다. 이진까지 2.6% 경제성장 전망치에서 한국은행은 지난 18일 0.1% 하락한 2.5%로 전망치를 하향 발표하였다. 최근 대한상공회의소가 발표한 소매업 경기전망지수를 보면, 지난해 2분기에 98로 정점을 찍고 계속 하락하면서 지난해 4분기에 하락하였다가 올 1분기는 92로 크게 하락하였고, 올 2분기 전망치는 91로 전기 대비 1p 떨어지는 것으로 나타났다. 이와 같이 전반적으로 경기전망이 어두운 가운데, 외식산업경기전망도 하락 추세를 보이는 것으로 나타나고 있다.

농식품부의 2019년 1분기 외식산업경기전망지수 발표에 따르면, 외식업은 지난해 1분기 대비 3.47p 하락, 지난 4분기와 비교해서는 소폭 상승한 65.97로 나타났다. 올해부터 외식업종의 중분류가 보다 세분화되어 작년까지 중식, 일식, 서양식과 함께 일반 음식점업에 포함되었던 한식 음식점업이 한식 음식점업으로 대분류되고 중분류로 한식 일반 음식점업, 한식 면요리 전문점, 한식 육류 요리 전문점, 한식 해산물 요리 전문점으로 세분화되었다. 그리고 주점업의 기타 주점업이 생맥주 전문점과 기타 주점업으로 세분화되고, 비알콜 음료점업이 커피 전문점과 기타 비알콜음 음료점업으로 세분화되었다. 외식산업경기전망지수 결과를 외식 업종별로 들어가 살펴보면, 등하락의 경도가 상당히 차이가 있는 것으로 나타났다. 하락한 업종으로는 서양식음식점업이 6.35p 하락한 것으로 나타났고, 기타외국식 음식점업이 12.38p 하락하여 가장 크게 하락한 것으로 나타났다. 또한 김밥 및 기타 간이 음식점업이 4.08p 하락한 것으로 나타났다. 반면에 일식 음식점업은 8.67p, 제과점업은 6.21p, 차킨전문점은 6.75p 상승한 것으로 나타났다.

1분기 외식산업경기전망 결과를 분석해 보면, 중식과 일식을 제외한 외국식 음식점업의 경기전망지수가 전분기대비 하락한 것으로 나타나서, 경기침체에 우리 국민에게 익숙한 음식은 불황의 영향을 덜 받고, 익숙치 않은 음식들이 더 크게 영향을 받는 것으로 보인다. 중식과 일식은 우리 국민들에게 일상적으로 자주 소비되는 음식들이기에 경기영향도 크지 않은 반면에 기타 외국식 음식점업은 경기가 좋을 때에 비해 경기가 하락하면 좀 더 크게 타격을 받게 아닌가 분석된다. 그리고 서양식 음식점업도 경기에 크게 영향을 받으며 경기 침체 국면에서 성장에 어려움이 있으므로 보인다. 그리고 주점업은 계속해서 약보합세를 보이고 있으며, 1인가구 증대 및 근로시간단축 등으로 회식이나 모임이 줄면서 앞으로도 주점업의 전망은 어두워 보인다.

올 1분기 외식산업경기전망지수와 함께 2분기 전망지수 예측치는 70.39로 1분기 대비 4.42p 상승할 것으로 나타났다. 그러나 현재 경기상황으로 볼 때, 예측대로 되기는 쉽지 않아 보인다. 올해도 외식산업의 경기전망은 경제 상태에 따라 영향을 받기 때문에 경기 침체의 지속이나 경기 회복이 될 것에 의해 결정될 것으로 보인다.

수익성이 악화되는 시점, 매출관리보다 비용관리가 더 중요

외식산업 경기가 하락 추세를 보이면서 음식점의 손익도 갈수록 악화되고 있다. 손익이 악화된다는 의미는 매출은 감소하고 비용은 증가한다는 뜻이다. 많은 음식점들이 매출액 정제 속에서 식재료비, 인건비, 임차료와 같은 비용의 증가로 인해 이익이 감소하는 상황에 놓여 있지만 손익을 관리하는 방법을 몰라 애태우고 있다.

음식점의 손익관리를 위해서는 매일 손익계산서를 작성하는 것이 좋다. 최소한 매월 말에는 손익계산서를 작성해야 한다. 손익계산서란 자신의 점포를 대상으로 일정기간 동안의 경영성과를 정리하는 문서를 의미한다. <표 1>은 음식점의 손익계산서를 어떻게 작성해야 하는지 형식을 보여주고 있다.

<표 1> 음식점 손익계산서 작성 형식

항목	내용
매출액①	- 월 매출액은 영업가능 일수를 감안하여 산출하되, “총매출=음식 매출+주류 및 음료 매출” 또는 “총매출=현금매출+카드매출” 등으로 구분 - 경쟁업체 등을 대상으로 현장조사를 통해 추정 가능
매출원가(원재료비율)②	- 메뉴 제조에 소요되는 식재료(양념류 포함), 주류, 음료 원가
매출이익③	- 매출액에서 매출원가를 차감한 금액(①-②)
판매비와 일반관리비④	- 영업이나 관리에 소요된 모든 비용은 판매비와 일반관리비 - 임차료, 급여(인건비), 감가상각비, 연구개발비, 광고선전비, 수도광열비(수도, 가스, 전기료), 통신비(전화, 유선), 소모품비, 수선비, 각종 수수료, 세금과 공과 등 - 신원카드 수수료 - 부가가치세(비전분가의 손익계산 편익상 부가가치세 납부액을 판매비와 일반관리비로 처리함, 매출액의 약 5~7%)
영업이익⑤	매출이익 - 판매비와 일반관리비(③-④)
영업외 수익⑥	- 영업활동이외의 수익, 대표적으로 이자수익
영업외 비용⑦	- 차입금액에 대한 이자비용
경상이익(세전이익)⑧	영업이익+영업외 수익-영업외 비용(⑤+⑥-⑦)
법인세⑨	- 법인인 법인세, 개인은 종합소득세
당기순이익	경상이익-법인세 등(⑧-⑨)

수익성이 악화되는 시점, 매출관리보다 비용관리가 더 중요

A점포는 4월에 약 4천8백만 원의 매출을 달성했으나 '매출원가, 판매비와관리비'를 차감한 후 소득세 납부 전 약 5백만 원의 이익을 남겼다. 매출액에서 비용이 차지하는 비중이 90%임을 알 수 있다. 만약 손익관리에서 비용관리를 제대로 하지 못하였다면 높은 매출액을 달성하여도 손실이 발생할 수 있음을 알 수 있다.

비용 항목을 자세히 살펴보자. A점포의 식재료비는 매출액 대비 33.7% 수준이다. 여기에 인건비가 매출액의 23%, 임차료가 10%이다. 추가로 감가상각비가 매출액의 5%, 부가가치세가 4.3% 수준이다. 그 외 다양한 비용이 발생하고 있다.

음식점 경영자는 이와 같이 많은 비용항목을 매일 철저히 관리해야 높은 이익을 달성할 수 있다. 종종 주변에는 비슷한 수준의 매출을 달성하지만 이익은 큰 차이가 나는 경우를 보게 된다. 경영자는 열심히 매출을 늘리려는 것도 중요하지만 비용을 철저히 관리해야 이익이 증가한다는 사실을 잊지 않아야 한다.

한양사이버대학교 외식프랜차이즈MBA 김명환 교수

<표 2> A점포의 4월 손익계산서 사례

구분	금액	비율	비고	
매출액	합계	48,130,000	100.00%	
	현금	9,409,500	19.60%	
	카드	38,720,500	80.40%	
매출원가	식재료비	16,218,390	33.70%	
	매출총이익	31,911,610	66.30%	
판매비와 일반관리비	합계	26,991,174	56.10%	
	인건비	11,104,150	23.10%	경영자 인건비 포함
	지급인차료	4,840,000	10.10%	
	감가상각비	2,500,000	5.20%	투자비 15천만 원
	수도광열비	2,603,210	5.40%	관리비 포함
	소모품비	23,800	0.00%	
	수선비	500,000	1.00%	
	통신비	14,160	0.00%	
	복리후생비	1,177,950	2.40%	회식비, 고용보험 등
	광고선전비	500,000	1.00%	
	신용카드수수료	1,045,454	2.20%	
	부가가치세 예수금	2,000,000	4.20%	
	보험료	200,000	0.40%	화재보험료
지급수수료	183,000	0.40%	렌탈, 세무 및 수수료, 매트	
감비	300,000	0.60%		
영업이익	4,919,886	10.20%		
영업외 이익	수입이자	0		
	지급이자	0		
영업외 비용	경상이익	4,919,886	10.20%	
소득세	종합소득세	-		
월 당기순이익 (감가상각비 제외시)	4,919,886 (7,19,886)	10.20%	투자수익률 : 3.27% (투자수익률 : 4.94%)	

주 1) 감가상각비는 임차보증금을 제외한 투자비(1억5천만원)를 5년(60월)으로 상각하는 금액
주 2) 신용카드수수료는 지급수수료에 포함해야 하지만 별도 표기함
주 3) 매출원가는 식재료비

☎ 조사결과 자세히 보기