

# 간이 음식점 창업

## 간이 음식점업 창업요약

1. 간이 음식점업의 현황 및 사업전망
2. 허가 절차 및 시설기준
3. 입지선정 포인트
4. 창업유형
5. 초기 투자비용 및 수익성 분석
6. 마케팅전략
7. 창업 일정 계획과 기타사항

# 간이 음식점업 창업요약

## 1. 간이 음식점업의 현황 및 사업전망

간이 음식점이란 스낵, 분식집, 만두집, 기타 소규모의 간이 음식점을 의미하는 것으로, 소자본 창업이 가능하고, 사업위험성이 타 업종에 비해 적어 유동인구가 많은 지역을 중심으로 설립이 빈번하게 일어나고 있으나, 유명 프랜차이즈 가맹점의 등장과 소비자의 입맛 변화(서구화), 취향 변화 등은 소규모 간이 음식점의 경쟁력 약화를 가져오는 요인이 되고 있다.

이제 “먹는 장사는 망하지 않는다”는 사고에서 벗어나 소규모 간이 음식점의 창업에도 면밀한 검토가 필요한 때이다.

## 2. 허가 절차 및 시설기준

### 1) 허가 절차

영업허가증 발급을 위해서는 음식점교육필증, 소방방화시설완비증명서(지하20평이상인 경우만), 보건증, 영업설비개요 및 평면도 양식, 신원조회 의뢰서 등을 발급, 작성하여 관할 구청 위생과에 제출하여야 한다.

### 2) 시설기준

영업허가에 필요한 시설기준에는 정화조시설, 환기시설, 방충망시설, 조리장시설, 급수시설, 폐기물 용기사항, 조명시설 등이 있으며 시설기준원칙에 맞게 설치되어야 한다.

## 3. 입지선정 포인트

간이 음식점은 주요 고객층이 10대 후반에서 30대 초반이며, 여성층이 많은 점을 고려할 때 젊은 층과 여성의 유동인구가 많은 지역이 유리하며, 간이 음식점의 입지선정 시에는 경쟁업체, 보완업체, 상주인구, 유동인구의 분포와 상권규모, 교통시설을 이용한 접근 용이성, 주변상권의 변화가능성 등의 장, 단기적인 검토가 이루어져야 한다.

## 4. 창업유형

간이 음식점의 창업유형은 크게 독립점포 형태와 프랜차이즈 형태로 나누어지는데 독립점포에 비해 프랜차이즈가 창업투자비용이 높은 것으로 나타났다. 프랜차이즈 형태의 창업 시에는 본사와의 계약조건, 본사에 대한 신뢰도, 가맹비와 로열티 문제 등을 면밀히 검토하여야 한다.

간이 음식점의 창업자금 규모는 보통 1천만원~3천만원(임차비용제외) 전후이며, 그 종류와 형태는 다양하다.

## 5. 초기 투자비용 및 수익성 분석

간이 음식점도 타 업종과 같이 지역이나 입지에 따라 초기 투자비용이 다양하게 나타나며, 마진률은 6개업소를 Sample 조사한 결과 약 65%이상 되는 것으로 나타났다.

## 6. 마케팅전략

마케팅 전략을 수립 할 때에는 고객의 수준과 고객이 어떤 요소를 선호하는지를 파악하는 것이 바람직하며 다음과 같은 판매 전략을 수립해야 한다.

- 1) 메뉴 개발 전략
- 2) 가격 전략
- 3) 광고, 홍보 전략
- 4) 차별성을 강조할 수 있는 기타 영업 전략

## 7. 창업 일정 계획과 기타사항

창업시 해야 할 일들과 소요기간을 예상하여 일정계획표를 작성하고, 창업시 까지 빠진 사항이 없는지를 체크해 나가야 한다. 또 비품 및 주방시설, 음식재료의 구입경로를 알아보고, 점포를 계약할 때는 건물상태와 계약 서류 등에 문제가 없는지를 꼼꼼히 살펴보아야 한다.

# 1. 간이 음식점업의 현황 및 사업전망

간이 음식점업은 소자본으로 창업이 가능하고, 사업위험성이 타 사업에 비해 적다고 여겨지기 때문에 유동인구가 많은 시내중심가, 역세권주변, 학교, 학원가, 사무실밀집지역, 주택가 등을 중심으로 즐비하게 들어서고 있지만 아래 표 대구광역시 예에서 볼 수 있듯이 간이 음식점을 포함한 음식점업 전반적으로 창업의 빈도 보다 폐업의 빈도가 높은 것으로 나타났다.

이러한 현상은 IMF로 인한 사회 전반적인 경기침체 외에, 간이 음식점이 소자본으로 창업이 가능한데 비해 경쟁업체 분포가 높고, 유명 프랜차이즈 가맹점의 등장과 소비자들의 입맛의 변화(서구화), 취향의 변화(분위기, 서비스중시)등으로 소규모 간이 음식점들의 경쟁력이 약화되기 때문인 것으로 생각되어 진다.

이제는 “먹는 장사는 망하지 않는다” 는 사고에서 벗어나 간이 음식점 설립에 있어서도 면밀한 검토가 필요하다.

※ 대구광역시 일반음식점업(한식, 일식, 양식, 중화식, 분식점업) 현황

구 분		일 반 음 식 점 업 현 황						
		한 식	일 식	양 식	중화식	분 식	기 타	총 계
실제허가 업 체 수		11,597	1,485	2,607	2,670	<b>2,656</b>	5,949	26,964
월중 이동 사항	가입	225	24	38	48	<b>38</b>	123	496
	폐업	200	41	64	50	<b>82</b>	185	622

<1998년 12월중 회원현황보고 음식업중앙회 대구시지회자료>

간이 음식점업은 메뉴의 종류가 다양하며, 단가가 낮고, 입지가 전지역에 분포되어 지며 초기투자비용도 형태에 따라 다양하게 나타난다.

항 목	구 체 적 내 용
메 뉴	김밥, 라면, 떡볶이, 우동, 국수, 돈가스, 순대, 핫도그, 붕어빵, 잉어빵, 계란빵등
입 지	시내중심가, 학교, 시장, 상가, 주택 및 아파트단지, 사무실 밀집 지역, 역세권, 일반도로 등 전지역에 분포
가 격	1인분 1,500~2,500원 수준 1개당 300~500원 수준
초기투자 비 용	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 포장마차, 좌판 형 : 100만원~500만원</li> <li>• 소규모 1~2평 : 300만원~1,000만원</li> <li>• 일반분식 10평 기준 : 1,000만원~5,000만원</li> </ul> <p>※ 초기투자비용에는 점포임차비용 제외</p>

※ 간이 음식점업 분류

구 분	업종세세분류	취 급 품 목	가격/단위
독립 점포	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 일반 분식점포</li> <li>• 포장 마 차 형 점 포</li> <li>• 소 형 점 포</li> </ul>	김밥, 국수, 우동, 라면	2,000원/1인
		떡볶이	1,500원/1인
		순 대	2,000원/1인
		튀 김	300~500원/개
		스넥, 과자류	1,000~2,000원
		쫄 면	2,500원/1인
		만 두	2,000원/1인
		붕어빵(잉어빵)	1,000원/3개
		계란빵, 호떡	"
		국화빵	1,000원/5개
		오 덩	200원/1개
		피 자	3천, 8천, 1만원
		돈가스	3천, 4천/1인
		햄버거	1,000~1,500/1개
		냉 면	2,500~3,000/1인
		꼬 치	1,000원/3줄
		도시락	2,000~3,000원/1인
		핫도그	500원/개
육계장 등 국밥류	2,500~3,000원/1인		
김치, 참치라이스 등 라이스류	"		
된장, 김치찌개 등 찌개류	"		
프랜차이즈 점포	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분식체인점포</li> <li>• 김밥전문점</li> <li>• 국수전문점</li> <li>• 꼬치전문점</li> <li>• 도시락전문점</li> <li>• 피자전문점</li> <li>• 카레/튀김전문점</li> <li>• 라면전문점</li> <li>• 우동전문점</li> <li>• 햄버거전문점</li> </ul>	일반 분식점과 비슷한 메뉴를 취급하지만 한 품목을 중점적으로 판매하고 부가적으로 2~3메뉴를 취급하거나 분식점과 같이 다량의 메뉴를 취급하기도 함.	일반분식점보다 약간 비싼수준 (약10~20%)정도
뉴비즈니스 점포	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 코너피자점, 카레전문점, 종합음료점, 주스전문점, 컴퓨터감자튀김점, 혼들스넥점, 김밥카페</li> </ul>		

## 2. 허가 절차 및 시설기준

### 1) 영업 허가 절차

간이 음식점업을 비롯한 음식점업은 영업을 하기에 앞서 먼저 영업허가증을 관할구청으로부터 발급 받아야한다.

영업허가증을 발급 받기 위해서는

- ① 교육필증
- ② 보건증
- ③ 소방방화시설완비증명서(지하20평 이상인 경우에만 해당)
- ④ 신원조회뢰서 작성
- ⑤ 영업설비개요 및 평면도 작성

등을 관할구청(위생과)에 영업허가 신청서를 작성하여 함께 제출하여야 한다.

또한 영업하려는 장소가 이전에 음식점을 하던 장소일 경우 이전 사업자의 인감증명서 1통, 구 허가증이 필요하다.

영업허가증을 발급 받은 후에는 관할세무서에 사업자등록을 해야 한다

※ 사업자등록 구비서류(관할 세무서)

- 음식점 영업허가증
- 임대인의 주민등록번호 및 성명(점포를 임차한 경우)
- 사업자의 주민등록증 및 도장, 수수료

(1) 영업허가증 발급을 위한 구비서류의 내용 및 작성

발급 및 서류작성	발급 기관	처리기간	준비물	비고
교육필증	해당지역 음식업중앙회 (지회)	당일	수수료 약19,000원	음식업에 관한 교육수수료후 발급
소방방화시설 완비증명서	관할소방서	3일	수수료 800원	지하20평 이상일 경우만 해당
보건증	관할구청 보건소	5일	수수료 2,900원 증명사진2매 신분증, 점포주소 및 상호명	검사내용 : 결핵, 간염, 장내세균 검사 이상이 있는 경우 치료 후 재검사 실시함.
영업설비개요 및 평면도	관할구청			관할구청에 양식 비치
신원조회뢰서	관할구청			관할구청에 양식 비치
영업허가신청서	관할구청 (위생과)	3일	수수료 3,500원 주민등록증 도장 사진1매	위 서류를 첨부 하여 신청서와 같 이 제출

(2) 기타 사항

간판 설치 시 신고, 허가에 관한 문제는 관할구청에 문의하여야 하고, 점포의 상표를 보호받기 위해서는 특허청에 등록증을 제출하여야 하며, 종업원1인 이상의 사업장은 고용보험에 가입하여야 한다.

또 음식점업을 하게 되면 영업허가 신청 시 면허세를 내어야 하고 공채를 의무적으로 구입하여야한다. 이것은 신규등록여부, 업소 이전여부, 이전 영업여부와 영업장 면적에 따라 그 규모가 다르다.

※ 면허세 및 공채현황

종 류	면 허 세 (면적: m <sup>2</sup> / 원)	지역 개발 공채 (면적: m <sup>2</sup> / 원)	지하철 공채 (면적: m <sup>2</sup> / 원)
해당사항	① 신규로 영업할 경우 ② 이전에 영업하던 장소에서 창업할 경우 ③ 영업장소만 이전할 경우	① 신규로 영업할 경우 (영업장면적이 33m <sup>2</sup> 이하인 경우) ② 이전에 영업하던 장소에서 할 경우	① 신규로 영업할 경우 (영업장면적이 33m <sup>2</sup> 이상인 경우) ② 영업 장소만 이전 할 경우
금 액	1000m <sup>2</sup> 이상 45,000원 500m <sup>2</sup> 이상 36,000원 300m <sup>2</sup> 이상 27,000원 100m <sup>2</sup> 이상 18,000원 100m <sup>2</sup> 이하 12,000원	1000m <sup>2</sup> 이상 90,000원 500m <sup>2</sup> 이상 75,000원 300m <sup>2</sup> 이상 65,000원 100m <sup>2</sup> 이상 50,000원 100m <sup>2</sup> 이하 40,000원	신규 450,000원 장소이전 225,000원

## 2) 시설기준 (영업허가에 필요한 시설기준원칙)

구 분	내 용
정화조시설	정화조의 용량(人) $\geq 0.3 * \text{영업장 면적(m}^2\text{)}$
환기 시설	변소, 조리장, 영업장 등에 환기시설을 설치
방충망시설	영업장, 조리장, 변소, 창고 등에 방충망시설을 설치
조리장시설	바닥과 내벽 1m까지 내수성자재, 배수 및 청소가 용이한 구조, 비상시 출입문 통로 사용할 때 지장 여부, 위생적인 세척시설, 세면시설, 음식물원재료, 보관시설을 구비
급수 시설	수돗물을 사용
폐 기 물 용기 사항	뚜껑 있는 내수성 자재 사용
조명 시설	조리장 50룩스 이상, 영업장 30룩스 이상

### 3. 입지선정 포인트

간이 음식점업은 일반주거지역, 준 주거지역, 기타 일반 상업, 공업지역 등지에 설립이 가능(전용주거지역, 녹지지역은 불가능)하지만, 간이 음식점의 주요고객이 10대 후반~30대 초반이고 여성층이 많은 점을 고려할 때 젊은 층과 여성의 유동 인구가 많은 시내중심가, 학교, 학원가, 대학가, 극장가 등과 시장지역, 사무실밀집지역, 지하철입구, 버스정류장 등이 유리한 입지조건으로 보여진다.

입지선정을 할 때는 다음의 사항을 확인 해 보도록 한다.

#### 1) 경쟁업체의 현황

동일도로 반경 200m이내에 경쟁업체가 없으면 영업에 유리하고 반경 1Km이내에 경쟁업체가 없으면 사업성이 뛰어난 것으로 평가된다.

#### 2) 보완업체의 분포

보완업체가 주변에 많을수록 매출에 도움을 준다.

#### 3) 상주인구의 분포

상권지역 내에 고정세대가 5,000세대이상이면 영업에 유리하다고 볼 수 있다.

#### 4) 유동인구

하루 1,000~1,500명 이상이면 영업에 유리하다고 볼 수 있다.

#### 5) 상권규모의 파악

반경1km이내에 여관, 여인숙 등의 숙박업소가 10개 이상, 반경2km이내에 10층 이상의 대형건물이 5개 이상이면 영업에 유리하다.

아파트 단지의 경우 500~1,000세대 이상이면 영업에 유리하다.

## 6) 도로 폭 파악

도로의 폭이 10~20m(왕복 2~4차선)이면 영업에 유리하다.

도로 폭이 너무 작거나 크면 상권이 분열됨으로 상권형성에 좋지 않고 영업에 불리하다.

## 7) 역세권, 버스정류장, 관공서, 대형시설 파악

역세권부근, 버스정류장 앞, 관공서, 대형시설이 분포한곳이면 영업에 유리하다.

## 8) 주차시설 유무

주차 시설의 필요성은 점점 증대되어가므로 주차시설을 확보해두는 것이 영업에 유리하다.

## 9) 주변상권의 변화가능성 검토(장, 단기적인 검토)

주변상권의 변화가능성을 늘 주시하여 주변의 대형경쟁점이나 기타경쟁점 등의 등장을 고려하고 국가시책이나 시정 운영방안 같은 정책들을 면밀히 검토하여 상권의 변화가능성을 장, 단기적인 관점에서 고려하는 것이 영업에 유리하다.

## 10) 이동 동선구조의 변화가능성 검토

주변의 버스정류장이나 주차시설의 변경, 역세권의 변화, 지하철 입구와 주택 및 아파트 입구의 변화로 인해 유동인구의 이동동선이 바뀌면 점포 앞의 통행량에 상당한 영향을 줌으로 이를 염두에 두는 것이 영업에 유리하다.

## 4. 창업유형(형태 및 지역별 유형 중심으로)

간이 음식점업의 창업유형으로는 크게 독립점포 형태와 프랜차이즈 형태로 나누어진다.

### 1) 독립점포형태

대구광역시중에서 일부지역을 선별하여 독립점포의 창업유형을 구분, 메뉴와 입지·가격·광고·홍보 등을 개괄적으로 살펴보고 본 내용을 참조적으로 기술한다.

#### (1) 시내중심상권지역

항 목	구 체 적 내 용
메뉴	김밥, 라면, 떡볶이, 우동, 국수, 돈가스, 순대, 핫도그, 붕어빵, 잉어빵, 계란빵 등
입지	시내 중심지역으로 유동인구가 많고 젊은 층이 시내 쇼핑을 위해 이동함으로 탄탄한 상권구조를 이룬다. 하지만 점포임대료가 비싸 점포구입에 애로점이 있으며 주변 경쟁이 치열하다.
가격	1인분 2000~3000원 수준 1개당 300~500원 수준
광고, 홍보	대형분식점이나 투자규모가 큰 분식점은 프랜차이즈형태로 운영되어 본사차원에서 광고, 홍보한다. 하지만 길거리 간식, 소규모 분식형태점은 광고에 다소 소극적이며 유동인구에 의존한다.

※ 기타 사항

#### ① 상주 인구

- 유동인구가 상주인구에 비해 절대적으로 많음.

② 유동 인구

- 평일 : 오후 3~8시 중점적 휴일 : 오전11~오후8시 중점적  
10대 후반~30대 초반의 학생, 직장인이 중심

③ 교통수단 및 이동성향

- 시내 중심가로 들어올 때 버스, 전철 등을 많이 이용하고 점포 앞을 도보로 이동함.

④ 소비자 특성

- 10대 후반에서 30대 초반의 학생, 직장인 층이 가장 많으며 시내 쇼핑목적으로 이동함. 젊은 층을 대상으로 하기 때문에 가격, 분위기, 이미지에 중점을 둠.

⑤ 경쟁업체 등 주변상권 실태

- 포장마차, 좌판 등의 노점상들이 상권을 형성.

(2) 시외버스터미널 역세권지역

항 목	구 체 적 내 용
메 뉴	김밥, 라면, 떡볶이, 우동, 국수, 돈가스, 순대, 핫도그 등
입 지	역세권 형성 즉 시외 버스 정류장, 지하철, 버스 정류장이 있어 유동인구가 많으며 지하철이 등장하여 상권이 더욱 발전되었음.
가 격	1인분 1500~2500원 수준, 1개당 300원 수준
광고, 홍보	터미널과 시장을 이용하는 유동인구를 대상으로 영업. 특별한 광고, 홍보 전략 없음

※ 기타 사항

① 유동 인구

- 평일 : 오후 시간 3~7시 중점적, 20대~40대, 여성, 주부, 학생중심.  
휴일 : 점심 시간대 12시~3시 중점적, 10~30대, 여성, 학생중심.

② 교통수단 및 이동성향

- 시외버스를 이용하는 고객, 지하철을 이용하는 고객, 시장을 이용하는 고객들이 골목길을 도보로 이동함.

③ 소비자 특성

- 시외 터미널을 이용하는 20~50대 층과 지하철, 시장을 이용하는 10~30대 층들이 골고루 분포되어 있음.

④ 경쟁업체 등 주변상권 실태

- 시장권 형성으로 주변에 분식점들이 성행하여 동업체가 밀집되어 있어 상호보완적 작용을 함.

(3) 중, 고등학교 주변 + 일반주거지역

항 목	구 체 적 내 용
메 뉴	김밥, 라면, 떡볶이, 순대, 오뎅, 튀김류 취급
입 지	학교 맞은편이며 뒤쪽으로 주택, 아파트가 들어서 있어 상권은 잘 형성되어 있지만 역세권 등장으로 지하철 입구와 주택, 아파트의 동선구조가 형성되어 점포 앞의 유동인구가 줄어들었음
가 격	1인분 1000~2000원 수준 1개당 200원 수준
광고, 홍보	중고교생을 상대로 하기 때문에 저렴한 가격과 양적인 면에 치중

※ 기타사항

① 상주 인구

- 주택 및 아파트 등 주택가 지역.

② 유동 인구

- 평일 : 고교생 등·하교시간, 출퇴근 시간 중점적, 10대 후반~30, 40대 중심.

휴일 : 주택 주민과 아파트 주민 오후 1~6시 중점적, 20대 후반에서 40대 중심.

③ 교통수단 및 이동성향

- 지하철을 많이 이용하고 개인 승용차를 보유하고 자동차로 이동, 일부학생 및 주민들은 버스 정류장으로 이동.

④ 소비자 특성

- 학생 특히 고교생들이 많아 주고객 층이 학생으로 보이지만 방학기간, 구내매점 이용 등으로 학생과 주민의 비율이 50:50 이다.

⑤ 경쟁업체 등 주변 상권 실태

- 동선구조의 변화(지하철 등장)에 의한 점포 앞 유동인구의 감소로 상권이 쇠퇴해 감. 버스 정류장을 중심으로 포장마차가 등장

(4) 변두리 학교 부근 시내 버스정류장 앞

항 목	구 체 적 내 용
메 뉴	김밥, 라면, 떡볶이, 오뎅, 튀김류 취급
입 지	학교와 지하철이 있으나 도시 재개발 지역이고 동선구조와 유동인구가 미흡하여 상권이 쇠퇴하고 있음.
가 격	1인분 1000~2000원 수준 1개당 200원 수준
광고, 홍보	중고교생을 상대로 하기 때문에 저렴한 가격과 양적인 면에 치중, 폐업 생각

※기타사항

① 상주인구

- 중, 고교 쪽으로 작은 아파트 단지(3동) 형성

② 유동 인구

- 평일 : 등·하교 시간대중점. 10대층, 남성, 학생이 중심  
휴일 : 오후 시간 (1~3시)중점, 인근 주민이 중심

③ 교통수단 및 이동성향

- 대부분 전철로 이동하거나 승용차로 이동해 유동인구 및 동선 구조가 미흡.

④ 소비자 특성

- 70~80%가 학생층(중, 고교)으로 값싸고 양적인 것을 선호함.

⑤ 경쟁업체 및 주변 상권 실태

- 상권구조가 미약해 대로변에 상가가 형성되어 있으나 빈번한 폐업 설립이 반복됨.

(5) 대학가 + 대학병원지역

구 분	내 용
지 역 특 성	대학병원, 대학가로 대로변에 차량통행이 많고, 유동인구가 많은 편. 지하철의 등장으로 전철이용자가 많으나 방학기간에는 학생들의 방학으로 유동인구가 학기 중 보다 적음
평 수	3층 건물로 1층 10평
보 증 금	750만원
월 세	월55만원
권 리 금	500만원
시설 및 설비 비품 구입비 초도상품구입 기 타 비 용	인테리어 및 간판비, 비품 및 상품구입비 3,020만원
경 영 인 원	주방장, 종업원, 사장
취 급 품 목 및 단 가	김밥, 떡볶이, 라면(1,500~2,000원) 비빔밥(2,500원), 국밥(3,000원), 찌개류(3,000원)
평균 매출액	사업개시 1년(월800만원정도) 2년 후(1,200만원정도)
마 진 율	55%
당기 순 이익	사업개시 1년정도 월300만원, 2년 후 월400~500만원
인 근 상 권 현 황	○○병원진입로로 보증금이 비싼 편(전세보증금 평당700~800)

※기타 사항

① 상주인구

- 대학병원 건너편 아파트지역이 있지만 동선구조 미약함

② 유동인구

- 평일은 오전11~오후3시 중심, 20~40대, 여>남, 학생, 주부층이 많음
- 휴일은 오전11~오후2시 중심, 20~40대, 여>남, 일반인, 학생이 많음

③ 교통수단 및 이동성향

- 병원 출입인은 차량통행이 많고 학생들은 전철, 버스이용으로 도보로 이동

④ 소비자특성

- 학생층(55%), 병문안(30%), 상가주민(10%), 기타(5%)로 학생층과 병문안을 가는 일반시민들이 많음. 방학기간과 개강시기에 있어 차이가 있음

⑤ 경쟁업체

- 학생들을 대상으로한 분식, 호프집이 넓게 분포되어 있으며 병원방문자들 한식점 주로 이용함

(6) 대학가주변 + 중고교주변

항 목	구 체 적 내 용
메 뉴	스넥류, 김밥, 라면, 우동, 칼국수 등 취급
입 지	대학교 : 1개 종합대학, 1개 전문대학 중·고등학교 : 중학교 1개, 고등학교 1개 거주가구 : 주변 단독주택, 연립주택(주변의 아파트, 빌라 등)
가 격	1인분 2,000~2,500원 수준
광고, 홍보	대학생, 중·고교생, 일반주민등을 상대로 하여 길거리나 학교 내에 홍보물을 배포

## 2) 프랜차이즈형태

사업초보자 및 무경험 자에게는 전반적인 노하우를 전수 받을 수 있는 프랜차이즈 형태가 유리하지만 투자비용문제(가맹비, 로열티부담), 본사와의 계약문제(불리한 계약조건), 비 자율적인 사업경영에 관한 문제를 충분히 고려하고 특히 본사에 대한 신뢰도, 가맹계약조건 등을 면밀히 검토하여야 한다.

### (1) 분식체인점

구 분	내 용
브랜드명 및 상호	J 점
취 급 품 목	만두, 우동, 국수, 덮밥 등
점 포 크 기	7평 이상
가맹비/ 보증금 및 로열티	330/100만원
인 테 리 어 비	10평 기준 800만원
주방설비 및 비품비	비품대 100만원 주방설비 400만원
매 출 액	1일 평균25만원
평 균 마 진 율	65~70%수준
점포를 뺀 총 투자비	1,750만원

(2) 김밥전문점

구 분	내 용		
브랜드명 및 상호	N 김 밥	J 김 밥	M 김 밥
취급 품목	야채김밥, 누드김밥, 치즈김밥, 김치김밥, 꼬마김밥, 참치김밥 등에 라볶이라면, 우동, 떡볶이, 만두 등 분식의 요소를 추가		
점포 크기	10평 이상	10~25평	8평 이상
가맹비/보증금 및 로열티	400/100만원	없음/2,000만원	500만원/없음
인테리어비	평당 110만원	평당 150만원	평당 150만원
평균마진율	약60%	약40%	약53%
점포를 뺀 총 투자비	3,200만원	5,000~7,000만원	2,500만원

(3) 라면 전문점

구 분	내 용		
취 급 품 목	레귤러라면, 낙지볶음라면, 전골라면, 야채튀김라면, 쟁반라면, 비빔라면, 탕수라면, 모듬라면, 짜장라면, 셀러드라면, 떡배기라면, 카레라면, 만두라면, 떡라면, 김치라면 추가메뉴(김밥, 칼국수, 비빔밥, 떡볶이 등)		
점 포 크 기	10평 이상		
가맹비/보증금 및 로열티	600~800만원/200~300만원		
인 테 리 어 비 주 방 설 비 및 비 품 비	총4,500~5,500만원내외(15평 기준)		
매 출 액	일일 매출액 25~40만원수준		
평 균 마 진 율	65%수준		

(4) 패스트푸드점

구 분	내 용
프랜차이즈 명	L점
취 급 품 목	햄버거 8종, 과자 도, 소매
점 포 크 기	실 평수 45평 이상
가맹비/ 보증금 및 로열티	가맹비 1,000만원, 부동산담보 7,000만원 이상
인 테 리 어 비	인테리어, 주방기기, 기타비품 = 현금 2억원
평 균 마 진 율	53%
점포를 뺀 총투자비	2억여원

(5) 호떡 전문점

구 분	내 용
취 급 품 목	꿀참쌀호떡, 썩호떡, 커피호떡, 팔호떡, 야채호떡
점 포 크 기	1평 이상이면 영업가능
시 설, 비 품 비	호떡기계 200만원, 비품·재료구입비 30~40만원 와플파이를 팔 경우 - 기계 66만원, 비품·재료비 30~40만원
매 출 액	1일 5~10만원 정도
평 균 마 진 율	70~80% 수준

(6) 핫도그 전문 체인점

구 분	내 용
점 포 크 기	1평 이상이면 영업가능
시 설, 비 품 비	장비 310만원, 집기 30만원, 유니폼 및 기타 비용 10만원, 포스터와 광고물 20만원, 가맹점관리비 50만원, 교육비 10만원, 물품보증금 100만원
점포외 투자비용	550만원, 660만원, 1,100만원의 투자패턴

(7) 햄버거전문점

구 분	내 용
프랜차이즈명 및 상호	D점
취 급 품 목	햄버거 8종, 과자 도, 소매
점 포 크 기	실 평수 10평 이상
가맹비/ 보증금 및 로열티	가맹비 - 10평 기준 200만원, 30평 이상 300만원 본사보증금 100만원(10평 기준)
시 설 및 비 품 비	인테리어 시공비 평당 100~130만원 주방장비 및 비품구입비 1,400~9,000만원
평 균 마 진 율	45~50%수준
점포를 뺀 총투자비	소형 2,500만원 대형 5,000~7,000만원

(8) 국수 전문점

구 분	내 용
취 급 품 목	냉면, 칼국수, 콩국수 등
점 포 크 기	10평 이상
가맹비/ 보증금 및 로열티	10평 기준 가맹비 300~700만원정도 본사보증금 200만원정도
시설 및 비품비	인테리어 시공비 평당 120~200만원 주방장비 및 비품구입비 600~900만원
평 균 마 진 율	55~60%
점포를 뺀 총투자비	13평 기준 4,200만원

(9) 피자전문점

구 분	내 용
점 포 크 기	실 평수 10평 이상
가맹비/ 보증금 및 로열티	가맹비 200만원이상 본사보증금 300만원이상
시설 및 비품비	10평 기준 인테리어 시공비 평당 130만원 수준 비품 200만원, 주방장비 1,300만원

### 3) 독립점과 프렌차이즈점의 Sample 조사를 통한 비교

구분내용	독립점	프렌차이즈점
투자비용	10평기준(1,500~3,000만원→점포임대비용 제외)	10평기준(2,000~7,000만원→점포임대비용 제외)
점포규모	일반적으로 7~12평이 보통이지만 포장마차형, 쪽가게형(2~5평)도 있음	8평~20평 규모가 일반적이지만 대형 패스트푸드점도 있음
취급품목	김밥, 라면, 떡볶이, 순대, 튀김, 스넥, 과자류, 쫄면, 만두, 붕어빵, 잉어빵, 계란빵, 국화빵, 호떡, 오뎅, 피자, 돈가스, 햄버거, 국수, 우동, 냉면, 꼬치, 핫도그, 육계장 등 국밥류, 김치, 참치라이스 등 라이스류, 된장, 김치찌개 등 찌개류	주로 전문점형태로 운영됨으로 하나의 품목을 중심으로 세세히 나누어지지만 추가메뉴를 준비함으로써 분식점의 메뉴를 겸비하고 있음
판매가격	1인분 1,500~2,500원 수준	1인분 2,500~3,500원 수준
내부시설	인테리어 투자비용에 인색해평당 인테리어비 20~50만원 수준	10평 기준 인테리어비용 800~1,500만원
음식의 질(맛)	中上, 中 수준	中上 수준
종업원교육	中下 수준	中上, 中 수준
청결	외관상 청결하지 못한 곳이 많음	청결 문제에 많은 관심
서비스의 질	中下 수준	中上, 中 수준
분위기 및 이미지	中下 수준	上, 中上 수준

#### 4) 간이 음식점업 자금규모별 예

자 금 규 모	간 이 음 식 점 업 분 류
100~300만원대	포장마차형 및 길거리 간식점 (떡볶이, 오뎅, 핫도그, 호떡, 꼬치취급)
300~500만원대	1~2평 정도의 쪽가게 분식점 호떡 전문점, 핫도그 전문점, 튀김전문점
1,000만원대	10평 이하의 변두리 분식점 (기존의 음식점시설이나 설비를 물려받아 인테리어 비용을 절감하여 운영)
2,000만원대	8~10평 이상의 규모로 내부시설이 깔끔한 일반분식점
3,000~5,000만원대	김밥전문점, 라면전문점, 국수전문점, 손칼국수전문점, 일식 우동전문점등 프랜차이즈형태
1억원대	편의점 등(30~40평)
2억원대	유명 프랜차이즈형태

\*점포임대료 및 권리금은 제외

## 5. 초기 투자비용 및 수익성 분석

### 1) 지역별 초기 투자비용(대구광역시 사례)

위 치	시내 중심지역	시외버스터미널 부근 시장입구	고교맞은편	중, 고교부근
평 수	1평	9평	10평	2~3평
보 증 금	100만원	3,000만원	2,300만원	없음
월 세	40만원	150만원	30만원	사글세 (150만원)
권 리 금	100만원	3,000만원	없음	없음
취급품목	계란빵	우동, 김밥, 라면, 국수, 육계장, 김치라이스 등 분식류	오뎅, 순대, 라면, 떡볶이 등	떡볶이, 오뎅, 핫도그, 김밥 등
시설및설비 비품구입비 초도상품구입 기 타 비 용	100만원	1,600만원	1,200만원	200만원
월매출액	220만원	700만원	200만원	100만원
마 진 율	75%	65%	65%	75%
월 순이익 (사업주의 인건비포함)	125만원	300만원	100만원	60만원

## 2) Y점의 초기 투자비용 및 수익성

(1) Y점 초기 투자비용(독립점포형태의 일반분식점)

항 목		모델명 및 규격	금 액	소요일정 및 비고
사업장	임차보증금 (권리금)	1층 · 10 평	보증금 750만원 권리금 500만원	*계약금 · 중도금전액
	소 계		1,250만원	
시설비	인테리어 (1평당 50)		500만원	*전면 · 돌출, 시트지
	간판비	2.5 m × 0.7 m	40만원	
	소 계		540만원	
설비 및 비품구입비	전화설치비 카드결제기 설치비		40만원	*폐업하는 사업체에서 물품공급  *차량(현재보유차량 으로 대치)
	비품(냉장고, 가스렌지, 식기대, 살균세척기, 식기, 식탁, 의자, 기타 등등)		1,200만원	
	소 계		1,240만원	
기타	초도상품비		50만원	*사업개시후 1개월~6개월 기준
	개업홍보 광고비		150만원	
	초기운전자금		395만원	
	예비비 기타창업비		500만원 145만원	
	소 계		1,240만원	
총 계			4,270만원	

(2) 창업 2년 된 Y점의 간이손익계산서

구 분 \ 사업개시일	1개월 경과	1년 경과부터
매 출 액	380만원	600만원
매출원가(재료비)	133만원	210만원
매 출 총 이 익	247만원	390만원
임 차 료(월세)	55만원	55만원
급 여 (인건비)	90만원	90만원
기타경비(세금과공과, 부가세, 전화, 전기, 수도광열비)	20만원	30만원
월 경 비 총 액	165만원	175만원
당기 순 이 익(월)	82만원	215만원

## 6. 마케팅전략

### 1) 판매전략을 세우기전에 고려해야 할 사항

마케팅전략을 수립할 때 대상고객의 수준을 파악하고 파악된 대상고객이 어떤 요소를 선호하는지를 알고 판매전략을 수립하는 것이 바람직하다.

#### (1) 고객 층과 고객연령에 따른 간이 음식점 선택기준

고객 층	고객층과 고객연령에 따라 고객이 중요시하는 순서
학생	양, 가격, 거리, 위치순으로 중요시한다.
일반인	맛, 분위기, 서비스 순으로 중요시한다.
여성	분위기, 이미지 중시
장년층	이용편의성 > 분위기, 이미지
저소득층	분위기, 이미지중시
초등학생	돈가스, 피자, 불고기, 김치찌개 순서로 선호한다.
이용빈도가 높은 고객	분위기, 이미지 > 이용편의

#### (2) 고객의 방문 목적에 따른 간이 음식점 선택기준

방문 목적	방문 목적에 따라 고객이 중요시하는 순서
일반적인 목적으로 방문하는 경우	음식의 질(맛), 서비스의 질, 청결과 위생상태, 위치 교통의 편리성, 분위기, 건물외양, 실내장식, 가격, 주차의 편리성, 평판과 이미지순으로 중요시한다
직장에서 점심식사를 위해 방문하는 경우	가격, 맛, 근접성, 간편성, 분위기, 서비스순으로 중요시한다.
교제를 목적으로 방문하는 경우	분위기, 맛, 서비스, 가격, 근접성, 간편성순으로 중요시한다.
가족외식을 위해 방문하는 경우	맛, 분위기, 가격, 서비스, 근접성, 간편성순으로 중요시한다.

## 2) 구체적인 판매전략 수립

분식점은 입지(위치), 맛, 가격, 메뉴선택, 서비스 등이 중요한 부분을 차지함으로 먼저입지와 고객대상을 신중 고려하여 결정하고 그것에 맞는 적당한 메뉴선택 및 가격 대를 선정하는 것이 바람직하며, 특히 질적인 면, 맛의 비법을 터득하는 것이 중요하다.

### (1) 단계별 메뉴개발전략

1단계 : 현 상황을 파악(1. 시장환경동향 2. 고객동향 3. 경쟁동향 4. 품목별 동향) 하여 주방기기별 품목 수 및 품목별 수량, 종류 등을 알아보고 경쟁사의 메뉴정책동향을 분석한다.

2단계 : 현 상황에 기초한 메뉴정책과 경쟁사와의 메뉴정책을 고려하여 기본적인 방향을 알아본다. 이때 품목 수를 결정하는데 고객의 요구와 주방시스템과 식자재수를 감안한 가장 적합한 품목 수를 선정한다.

3단계 : 기본 방식과 품목 수 제정에 기초한 메뉴정책 전략

<u>메뉴의 위치결정</u>	<u>목표구성비(%)</u>
기준메뉴	50%
변동메뉴	20%
정책메뉴	30%

- 기준메뉴 - 일반적인 수준의 메뉴(보통 간이 음식점에서 흔히 볼 수 있는 메뉴)
- 변동메뉴 - 계절의 변화에 따라 달라지는 계절성 메뉴, 고객의 입맛의 변화에 대처한 메뉴
- 정책메뉴 - 고객단가를 향상시키고 매출액의 신장에 큰 도움을 얻기 위한 메뉴

4단계 : 정해진 메뉴에 대한 재평가를 거쳐 부가적인 정책을 수립한다.  
정책적으로 판매를 중단하려는 메뉴 - (상황을 보면서 매출액이 감소하는 메뉴), 메뉴 믹스에 의해 객단가를 상승케 하는 메뉴 - (상대적으로 고가인 메뉴), 새로운 정책 메뉴 - (고객의 요구나 입맛에 맞춘 새로운 메뉴를 개발한다)

## (2) 가격전략

가격은 대상고객수준을 생각해 결정하는 것이 바람직하다.

즉 대상 고객 층이 젊은 층이고 학생층일 경우 가격을 저렴하게 하고 양적인 측면에 비중을 두는 것이 좋다.

## (3) 광고, 홍보전략

전단지, 스티커, 상호가 표시된 명함꽂이, 열쇠고리, 라이터, 성냥, 고정고객DM발송, 추천고객 요리책자 무료제공 등도 좋은 홍보전략이다.

## (4) 기타 영업전략

시식회, 이벤트행사, 식권증정, 사은품제공, 무료쿠폰, 선물권제공 등을 통해 다른 분식점과 차별성을 강조한다.

## 7. 창업 일정 계획과 기타사항

### 1) 창업 일정 계획

업종선택에서 영업개시까지의 총 소요기간을 예상하여 창업추진과정에서 검토해야 할 항목을 선정하고 구체적인 일정 계획표를 작성한다.

구 분 \ 기 간	업종 선택 이전 준비 단계	1/	11/	21/	31/	41/	51/	61/	71/	81/
		10일	20일	30일	40일	50일	60일	70일	80일	90일
업 종 탐 색	→									
타 당 성 분 석	→									
업 종 선 택	→									
시 장 조 사	→									
사 업 성 분 석	→									
자 금 확 보			→							
예비창업후보지선정				→						
사업 계획서 작성				→						
사 업 장 선 정				→						
영업허가사항 검토					→					
조 직, 인 원 구 성					→					
점 포 전 세 계 약					→					
실내외 인 테 리 어						→				
비품, 주방설비구입							→			
광고,홍보 계획수립								→		
판 매 계 획								→		
종 업 원 교 육									→	
판 측 전 략 수 립									→	
창 업 행 사 준 비 광 고, 홍 보 실 행										→
개 점										→

## 2) 기타사항

### (1) 필요비품 및 물품구입경로

창업초기시설 및 초도물품은 지역재래시장, 중고시장, 생활정보지, 폐업식당 등지에서 구입하고 청결성과 이미지, 분위기를 고려해 젊은 층이 선호하는 분위기를 연출하도록 한다. 또한 원료구입은 가격과 질, 서비스(유통체계 및 신용관리 등)를 고려하여 재래시장, 할인마트, 원산지 등에서 적절하게 구입하고, 공동구매를 통해서 원자재비와 물류비를 절감시키면 좋다.

#### ※ 비품 및 물품구입경로

형 태 내 용	독 립 점	프 렌 차 이 즈 점
창업초기비품	음식업비품중고용품 전문취급점에서는 원 가격 절반이하로 구입 가능	프랜차이즈 본사에서 비품을 제공--점주는 경비지급 (일반시중가보다 약간 비싼편)
주 방 시 설	새것과 중고를 모두 취급하는 재래 시장 등지에서 구입	프랜차이즈 본사에서 제공
음 식 재 료	새벽시장을 통해 당일 구입하거나 도매거래선이 존재함 (아침에 트럭으로 물품을 공급 받음)	프랜차이즈 본사에서 대량, 일괄 구매하여 가맹점에 제공한다.

## (2) 점포계약 시 유의사항

### ① 건물상태 파악

건물 내, 외부뿐만 아니라 전기, 수도, 하수, 가스시설을 면밀히 살펴보고 화재위험성, 누수여부, 보험가입 여부 등에 관해서도 꼼꼼히 살펴보는 것이 중요하다.

### ② 인근지역 점포와의 세심한 비교

전세보증금, 월세, 권리금에 있어 주변지역과 면밀히 비교, 검토한 다음 주변지역과 비교해 너무 낮거나 너무 높은 곳은 가급적 피하는 것이 좋다.

### ③ 점포 실제평수확인

관할구청에서 토지, 건축대장등본 등을 확인하여 점포의 실제 평수를 확인한다.

### ④ 건축허가용도 확인

관할구청에서 도시개발계획확인원을 발급 받아 건축허가용도를 확인하여 영업이 가능한 지역인지를 확인한다.

### ⑤ 토지나 건물의 등기부등본확인

토지나 건물의 실제소유권자를 확인하고 가등기, 가압류, 압류, 저당권, 근저당권, 전세권, 지상권, 임차권, 경매신청 설정여부 등을 확인한다.

### ⑥ 상가임대차 계약조건 확인

임대계약서상에 임대인이나 사업장의 확인, 권리금문제, 계약연장, 파기 시 위약금에 관한 문제를 면밀히 검토하여야 한다