공간데이터분석 에세이 <홍대~연남동의 생존 맛집 분석>

AI빅데이터융합경영학과

20212548

김지은



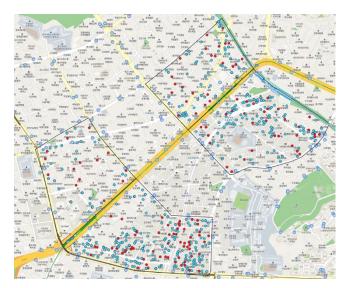
1.서론

홍대, 상수, 서교동, 연남동은 마포를 대표하는 곳이라고 할 만큼, 사람들의 방문 횟수가 아주 활발한 지역이라고 할 수 있다. 하지만 코로나19가 발생하면서 해당 지역의 유동인구가 1-45.8%, 매장 방문이 -90.6%로 심각하게 줄었다. 본 분석에서는 코로나가 발생함에따라 변화가 가장 많이 일어난 업종을 파악한 후, 코로나가 발생함에도 생존한 음식점들의 공통점을 파악하여 식당을 창업할 사람들에게 소개하고자 한다.

데이터 분석의 경우, 다음과 같다.

2018년의 데이터와, 2022년의 데이터 중, 음식점인 데이터들만 우선 추출하였고, 음식의 업종을 한식, 일식, 양식, 중식의 카테고리로 나누어 2018년도와 2022년도의 데이터를 비교하였다. 비교 이후, 18년과 22년 사이에 가장 변화가 많았던 업종을 파악하였으며, 4년 사이에 없어진 음식점들을 제외하고, 남은 음식점들에 직접 방문하면서 생존할 수 있었던 이유를 분석하였다.

2.QGIS를 활용한 데이터 전처리 및 분석



name	ID_2	상가업소번	상호명	지점명	상권업종대	상권업종중
합정동	158486	26268980	시골김치삼겹살	NULL	음식	한식
합정동	244243	26215414	삼다돈가	NULL	음식	한식
합정동	350246	11850648	쉐시몽	NULL	음식	한식
합정동	216451	23190301	옛날집	NULL	음식	한식
합정동	419990	13429445	해담인	합정점	음식	한식
합정동	264423	23242047	서교가든숮불	NULL	음식	한식
합정동	442523	16007058	일리카페	메세나폴리스점	음식	한식
합정동	260277	20694994	더심플한테이	메세나폴리스	음식	한식
합정동	280905	8076221	의정부부대찌개	NULL	음식	한식
합정동	282981	20839352	미홍합정역	메세나폴리스점	음식	한식
합정동	271953	20779816	진수성찬	NULL	음식	한식
합정동	450636	16099090	향원정	NULL	음식	한식
합정동	387532	12571684	헬로굿바이	NULL	음식	한식
합정동	383578	12327802	구공탄곱창	NULL	음식	한식
합정동	456299	16026860	조박사복해장국	NULL	음식	한식
하전동	379112	12229979	수날시래기메	메세나폭리스전	음신	하신

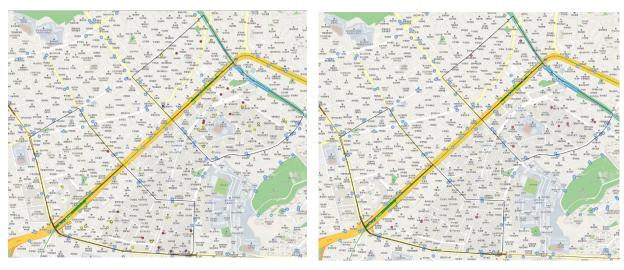
<18년 한식 음식점(하늘색)과 22년 한식 음식점(빨간색)>

<4년간 생존한 음식점 데이터>

¹ 조이코퍼레이션 분석, 쿠시먼애레이크필드 제공

name	NUMPOINTS	
합정동	25.000000000	
서교동	40.000000000	
연남동	23.000000000	
홍대앞	33.000000000	

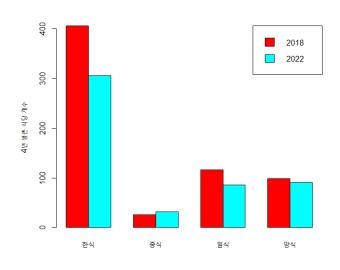
4년 사이에 변화가 가장 많이 일어난 업종을 알아보기 위해, 한식, 양식, 중식, 일식 4가지 카테고리로 1차 필터링을 하였다. 첫번째 예로 한식 음식점을 사진으로 첨부하였다. 한식의 경우, 4년간 생존 한식 음식점의 개수는 약 121개로, 서교동에 가장 많은 음식점이 유지하고 있음을 알 수 있다.



<18년 중식 음식점(노란색)과 22년 중식 음식점(빨간색)>

<4년간 생존한 중식 음식점 지도>

중식을 제외한 나머지 음식점들의 경우, 18년보다 22년의 음식점의 개수가 감소하였음을 알 수 있다. 하지만 중식의 경우, 코로나 상황이었음에도 불구하고, 오히려 6개의 음식점이 증가하는 결과를 보였다. 데이터를 확인해본 결과, 지난 마라탕의 열풍으로 인해 마라탕을 전문으로 하는 음식점의 증가가 주요 이유임을 알 수 있다. 즉, 이를 통해 홍대~연남동은 변화와 유행에 매우 민감하다는 점을 다시 한번 상기시킬 수 있었다.



<한식, 중식, 일식, 양식 업종의 생존 음식점 개수>

마찬가지로 양식, 일식도 한식과 중식과 같은 방식으로 필터링을 진행하였다. 전처리한 결과는 다음과 같았다. 4년동안 살아남은 음식점의 개수는 한식의 경우, 121개, 중식 13개, 일식 43개, 양식 27개이다. 이를 통해 개수로만 보면 중식을 전문으로 하는 업종이 유지율이 가장 낮은 것으로 추측할 수있겠으나, 식당의 총 개수를 통해 비율을 구해보면 약 0.29%로 양식 전문 음식점의 식당 유지 비율이 가장 낮음을 알 수 있다.

합정동	25.000000000	합정동	0
서교동	40.000000000	서교동	4
연남동	23.000000000	연남동	2
홍대앞	33.000000000	홍대앞	7

합정동	5.0000000000	
서교동	14.000000000	
연남동	13.000000000	
홍대앞	11.000000000	

합정동	4.0000000000		
서교동	13.000000000		
연남동	5.0000000000		
홍대앞	5.0000000000		

<4년간 생존한 음식점 데이터: 한식, 한식, 일식, 양식 순>

또한 데이터를 통해, 생존한 음식점들이 가장 많이 위치하고 있는 곳은 대략 서교동임을 알 수 있다.

3. 현재까지 생존한 음식점의 특징(서교동, 양식 중심으로)

데이터 전처리를 통해 파악해본 결과, 4가지의 업종 중, 양식 전문 음식점의 변화가 가장 많은 것을 알 수 있었다. 27곳의 양식 전문 음식점 중, 3개월 만에 사라진 음식점이 있는 지 확인하기 위해 네이버 지도를 활용한 결과, 15곳의 음식점이 다시 걸러져 총 12곳의음식점이 최종적으로 남게 되었다.



영화대 양식 업종이 변화가 가장 많은 비율인 것으로 드러났음에도 불구하고, 살아남은 음식점들의 특징은 무엇인지 알아보기 위해 현장 답사를 진행했다.

답사의 경우, 왼쪽 그림에 나와있는 4가지 음 식점을 중점으로 분석하였으며, 4가지만으로는 데이터의 수가 부족한 듯하여, 서교동을 제외 한 나머지 지역의 음식점들도 답사를 더 진행 했다.

1) 서교동의 상권 특징

서교동의 경우, 주변에 합정역과 상수역이 위치하고 있으며, 합정역은 2호선과 6호선이 있는 환승역으로 한달에 대략 130만명의 승, 하차객이 다니는 지하철역이다. 합정역은 3,4,5,6번으로 4개의 출구가 형성되어 있다. 상수역의 경우, 6호선이 지나가며, 한 달에 대략 30만명의 승, 하차객이 다니며, 1번출구까지가 분석 대상 상권에 해당한다.

2) 서교동 중심의 생존 음식점 분석

서교동에 위치한 음식점들의 특징 중 첫 번째는 지하철역과 가깝다는 점이다. 지하철역에서 10분 내외로 걸어갈 수 있다는 점을 통해 역세권이라는 공통점을 찾을 수 있다. 또한 차가 다니지 않는 곳에 위치했다는 것에 있어서도 생존한 이유 중 하나라고 할 수 있겠다.

두 번째는 외관 및 인테리어의 출중함이다. 사람들의 인기를 끌 수 있는, 호기심을 가지 게 하는 요인 중 하나는 바로 디자인이다.



< CIURI CIURI>



< Custo Taco>



<빠넬로>



<허밍벨라>

트렌드에 민감하고 유행에 특히나 민감한 20대들이 생각하는 음식점 선정의 기준을 키워드로 표현하자면, '감성 있는', '인스타 감성', 분위기 좋은 식당의 줄임말인 '분좋식'으로 표현할 수 있겠다. 그렇기 때문에 이 지역 대부분의 음식점들을 보면 인테리어가 잘 꾸며져 있는 것을 볼 수 있다. 세 번째로는 큰 길에 있지 않다는 점이다. 즉, 홍대거리나 합정역에 있는 식당들처럼 큰 거리에 있는 것이 아닌, 골목 골목에 음식점이 있다. 골목사이 사이를 지나 찾는 재미와 흥미를 느끼는 20대들에게 최적화 되어있는 장소들이라고 할 수 있겠다.



<비스트로 주라 - 홍대>

<질할브로스>

서교동뿐만 아니라 홍대, 합정, 연남에 위치한 생존 음식점까지 추가로 답사해본 결과, 식당이 크지 않다는 공통점도 가진다고 할 수 있겠다.

4. 결론

위 분석에서는 홍대~연남동 상권에서 가장 변화가 많이 일어난 업종과, 생존한 음식점들의 특징을 분석하였다. 분석한 결과, 서교동의 지역에서 생존 유지율이 가장 높았음을 확인할 수 있었다. 변화가 가장 많은 업종임에도 불구하고, 서교동에 양식 업종이 잘 유지되는 것을 보았을 때, 창업을 시작한다면 서교동에 양식의 업종 음식점을 차려보는 것으로 권유하고자 한다. 데이터의 표본이 너무 작아 결론으로 단정지을 수는 없지만, 다른 업종과도 견주어 보았을 때, 서교동, 그리고 양식업으로 창업을 시작하였을 때, 오래 생존할 수 있는 음식점이라는 결론을 내리고자 한다.