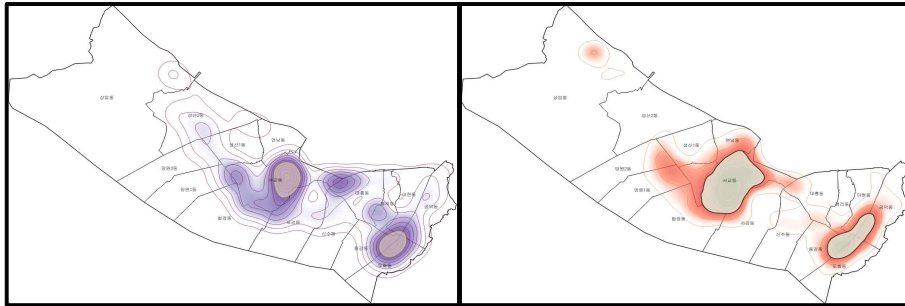


공간 데이터 분석 에세이 ② 생존 맛집분석

빅데이터경영통계전공

20172860 지윤혁

1. 마포구의 핵심상권 <서교동>



<마포구 유동인구 수>

<마포구 사업체 수>

서교동은 마포구에서 지하철 이용객 수가 가장 많은 합정역과 홍대입구역을 포함하며, 두 역 모두 환승 노선을 가지고 있다. 지하철 이용객은 2019년 기준 연간 1억 명 이상이며, 이는 마포구 내에서 가장 높은 수치이다.¹⁾ 유동인구가 많은 것에 더불어 주변에 학교 및 상가, 사업체가 많은 지역이다. 이러한 이유로 서교동 지역을 마포구의 핵심상권이라고 칭한다.

하지만 핵심상권과 생존율은 별개의 문제이다. 합정역 부근 서교동 상권에서 2010년부터 2021년까지 11년간 생존한 음식점은 566개 중 13개로 2% 정도이다. 따라서 생존한 음식점의 특징을 권역별, 업종별로 나누어 분석해보고자 한다.

2. 10년간 생존한 음식점 [권역별 분석]



<권역별 2020년 영업 중인 음식점>

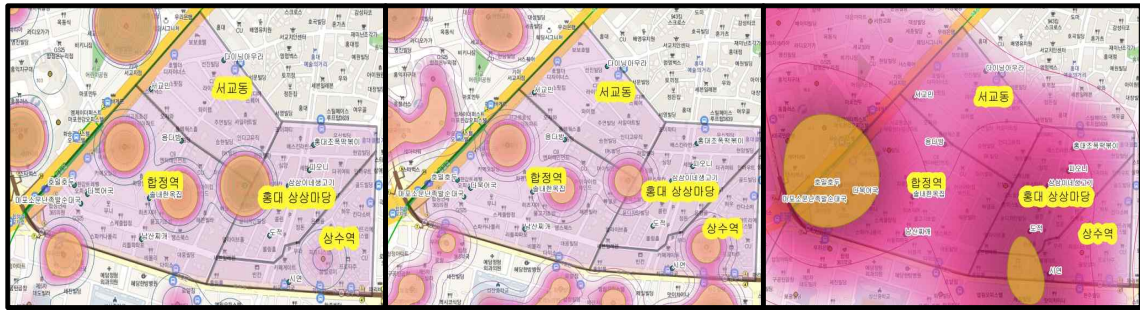
<권역별 11년간 생존한 음식점>

과제로 부여받은 서교동 지역을 사진과 같이 4가지 권역으로 나누어서 분석을 진행하였다. 서교동 일대를 직접 방문해보고, 역과의 거리, 분위기 등을 판단하여 권역을 나누었다. 권역 내 295개의 음식점 (카페 포함) 중 살아남은 가게는 13곳이며, 전체 구역의 생존율은 4.4%로 전반적으로 낮은 수치이다.

1) 지하철 이용객수, 경기도교통정보센터

<https://gits.gg.go.kr/gtdb/web/trafficDb/railRoad/TransitSWPass.do>

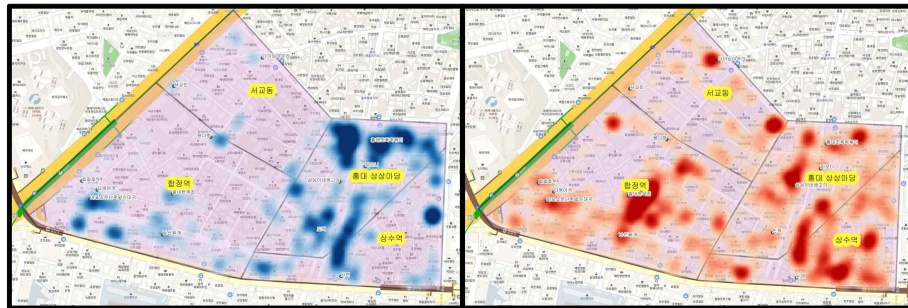
1) 합정역 (m^2 당 평균 공시지가 1160만원)



<서교동 근처 직장인 수> <서교동 근처 주거 세대 수> <서교동 근처 유동인구 분포>

합정역 상권 내 기존 75개의 음식점 중 살아남은 음식점은 6곳으로 생존율은 8%이다. 4가지 권역 전체 음식점 생존율과 비교할 때 약 2배가량 높은 수치이다. 이는 지하철역, 버스정류장 과도 가까워 접근성이 좋고, 모든 연령대에서 유동인구가 많은 지역이며, 주변에 회사 및 주거 세대가 많기 때문이다.²⁾ 합정역 상권은 고정인구, 유동인구 모두가 많은 지역이다. 따라서 식당 창업을 하기에 적당한 지역이다.³⁾

2) 서교동 (m^2 당 평균 공시지가 1120만원)



< 2010년 상가분포 >

< 2020년 상가분포 >

서교동(임의로 설정한 지역) 상권 내 기존 21개의 음식점 중 살아남은 음식점은 2곳이다. 생존율은 9.5%로 가장 높은 지역이다. 이 지역은 합정역과 마찬가지로, 주변에 회사와 주거 세대가 많기 때문에 높은 생존율을 나타낸다. 하지만 이 권역은 서교동의 다른 상권과는 다르게 조용한 분위기를 형성한다. 또한 2010년, 2020년 상가분포 모두를 비교해볼 때 다른 지역에 비해 상권이 발달된 지역은 아니다. 추가로 해당 권역은 역과의 거리도 멀고 유동인구도 적기 때문에 창업을 해서 성공하기에 어려운 지역이다. 데이터 상으로는 주택이 많은 것으로 나타나지 않으나, 직접 방문해본 결과 빌라, 단독주택이 비교적 많은 한산한 주택가임을 확인할 수 있었다.

2) 상권과 입지분석 할 때 고정인구와 유동인구 따져라. 한국창업부동산정보원

http://www.kera.kr/%EB%B6%80%EB%8F%99%EC%82%B0%EC%A0%95%EB%B3%B4_%EA%B8%B0%EA%B3%A0%EC%B9%BC%EB%9F%BC/2098006

3) “상권분석, ‘상식’ 아닌 ‘지식’으로 접근하라.”, DBR, 송규봉

https://dbr.donga.com/article/view/1203/article_no/6180/ac/a_view

3) 홍대 상상마당 (m^2 당 평균 공시지가 1310만원)



<10대, 20대 유동인구 분포>

<서교동 공시지가 분포>

<상상마당 공시지가 통계>

홍대 상상마당 상권 내 기존 137개의 음식점 중 살아남은 음식점은 4곳으로 약 3%이다. 해당 상권은 상상마당에서 연결된 상권이며, 특히 유행에 민감한 10대, 20대의 유동인구가 많은 지역인 서교동(기말과제) 구역의 핵심상권이라고 할 수 있다. 추가로 근처에 공영주차장이 있어 차량을 이용한 고객도 충분히 식당에 올 수 있는 장점을 가지고 있다. 하지만 4가지 권역 중 평균적으로 공시지가가 다른 권역별에 비해 높은 편에 속한다. 따라서 이 권역의 경우는 높은 위험대비를 가지지만, 높은 수익을 얻을 수 있는 지역이기도 하다.

4) 상수역 (m^2 당 평균 공시지가 1020만원)

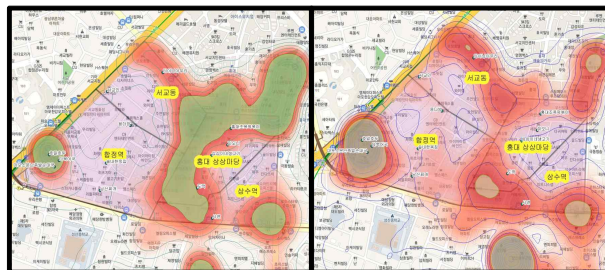


<상수역 근처 세대수>

<상수역 근처 직장인 수>

<상수역 근처 유동인구 수>

상수역 상권 내 기존 62개의 음식점 중 살아남은 음식점은 1곳으로 약 2%이다. 이 지역은 근처에 주거하는 세대가 많고, 직장인 수가 적은 특징을 보인다.



<상수역 부근 20대 유동인구> <상수역 부근 50-60대 유동인구>

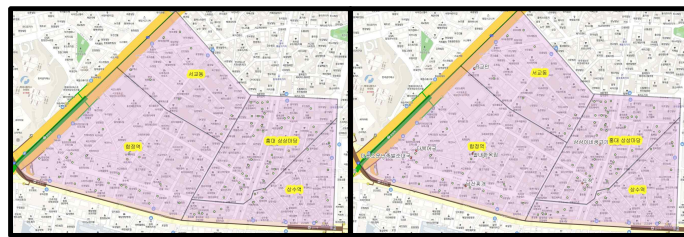
또한 상수역 부근의 유동인구를 살펴보면, 20대의 유동인구는 홍대 상상마당에 밀집되어 있지만, 50-60대 유동인구는 상수역 부근 근처 거주지역에 유동인구가 많은 것을 알 수 있다. 이를 종합해 볼 때, 해당 권역은 근처 거주인이나, 50-60대 이상의 연령층을 대상이 주 고객층임을 고려하는 것이 중요하다.

3. 10년간 생존한 음식점 [업종별 분석]

음식점에도 여러 종류가 있기 때문에 생존한 4가지 업종에 대해서만 업종별로 생존 음식점을 분석해보고자 한다.

구분	한식	카페/제과점	분식	양식	전체
2010	95	24	48	69	226
2021	8	4	1	1	13
생존율	8.4 %	16.7 %	2.08 %	1.44 %	5.75 %

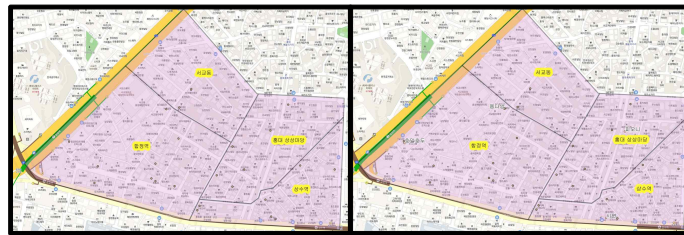
1) 한식



<2010년 기준 한식 음식점> <생존한 한식 음식점>

한식 음식점 생존율은 평균 음식점 생존율보다 높은 편이다. 서교동(기말과제) 상권 중 특히 합정역 상권에는 주변에 회사가 많아 직장인들이 회사 근처에서 점심을 먹는다. 직장인들이 가장 선호하는 메뉴는 한식이기 때문에 한식 음식점의 생존율이 높은 것으로 생각이 든다.⁴⁾ 추가로 직장인들은 불가피하게 회식을 하는 경우가 많은데, 회식 다음날 메뉴 선택으로 국밥, 해장국 등을 많이 선택한다. 이는 서교동 상권에 한식이 많이 생존한 이유에 기여를 한 것으로 보인다.⁵⁾

2) 카페/제과점



<2010년 기준 카페/제과점> <생존한 카페/제과점>

4가지 업종의 생존율 중 가장 높은 비중을 차지하였다. 우선, 피오니의 경우는 20, 30대 연령층에게 인스타에서 딸기 맛집으로 유명한 디저트카페이다. 이 음식점의 경우는 20대의 유동인구가 많은 상상마당 상권에 위치하여 젊은 층을 대상으로 맛있는 디저트를 선보인 것이 성공 요인이라고 생각한다. 호밀호두 같은 경우는 매장 내 취식은 불가하고 가게 내부가 협소하다는 특징을 지닌다. 유동인구가 많은 버스정류장, 합정역 앞에 위치하여 출퇴근 하는 직장인들

4) 직장인 점심, 10명중 7명 이상 '메뉴'와 '가격'으로 정해, 헬스리서치

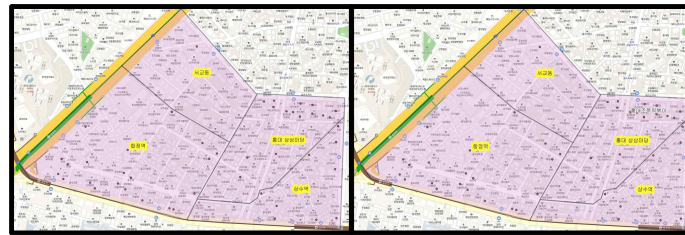
<http://www.mkhealth.co.kr/news/articleView.html?idxno=54797>

5) 직장인 91% '음주 후 해장음식 섭취'... 선호 해장음식 2위 '짜뽕', 1위는?, 조선닷컴 홈엔리빙

http://danmee.chosun.com/site/data/html_dir/2017/09/13/2017091302100.html

이 많이 포장하는 것으로 생각된다. 이는 적절한 위치와 맛있는 음식을 포장만 가능하도록 하여 매장규모를 축소화시킨 전략이 성공요인이라고 생각한다. 용다방, 시연 같은 카페의 경우는 각각 분위기 좋은 감성 있는 카페, 레트로 느낌의 책방 카페 느낌이 든다. 이는 홍대의 분위기를 느낄 수 있는 카페라고 생각한다. 따라서 서교동(기말과제) 상권에 카페를 차리기 위해서는 유동인구가 많은 곳이나, 감성 있는 카페가 적당하다.

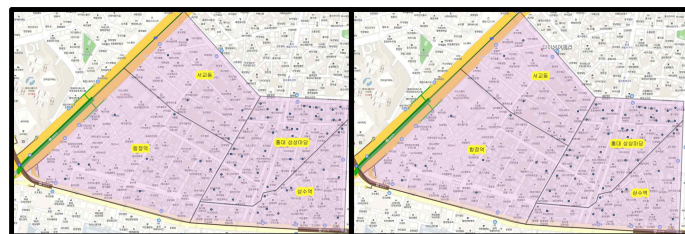
3) 분식



<2010년 기준 분식 음식점> <생존한 분식 음식점>

서교동 상권에서 살아남은 유일한 분식은 홍대조폭떡볶이이다. 홍대상권에서는 현재 유명한 분식집으로 알려져 있으며, 3500원이라는 적당한 가격에 맛있는 떡볶이를 먹을 수 있다는 점이 강점이라고 생각이 든다. 이 분식점의 경우에는 20년 넘게 상권을 유지하고 있고, 홍대입구역 9번 출구 방향에 2호점을 내는 등 적당한 가격과 맛이 성공의 요인이라고 생각한다.

4) 양식



<2010년 기준 양식 음식점> <생존한 양식 음식점>

아우라 같은 경우에는 1층에는 카페, 2층에는 양식 음식점을 운영하는 가게이다. 10년 전에는 유흥업소/바/카페로 분류되어 있지만, 이는 1층이 카페였기 때문이라고 생각해서 제외하지 않고 분석하였다. 해당 음식점은 갤러리와 함께 있는 레스토랑이라서 미술작품 또한 구경 가능하며, 2인 57000원이라는 가격에 코스요리를 즐길 수 있다는 장점이 있다. 적당한 가격, 맛있는 음식, 식당 내 분위기가 성공의 요인이라고 생각한다.

4. 결론

서교동 상권에서 창업을 한다면, 업종에 따라 다르게 추천할 것이다. 직장인들이 비교적 많고, 유동인구가 많은 지역인 합정역 상권에는 직장인들의 접근성이 좋기 때문에 한식을 추천한다. 20-30대 유동인구가 많은 지역인 홍대 상상마당 상권에는 MZ세대를 만족시킬 수 있는 인스타감성의 카페, 식당을 추천한다. 하지만 창업을 하기 전 가장 중요한 사안은 맛이라고 생각한다. 따라서 이러한 입지조건 이전에 음식의 맛은 필수 불가결한 조건이다.

통계청과 유동인구 데이터의 경우는 2021년 데이터가 아닌 2019년 데이터를 이용하였는데 이는 오히려 위드코로나 사태로 전환 이후의 사태를 더 잘 반영할 수 있을 것이라고 생각한다.