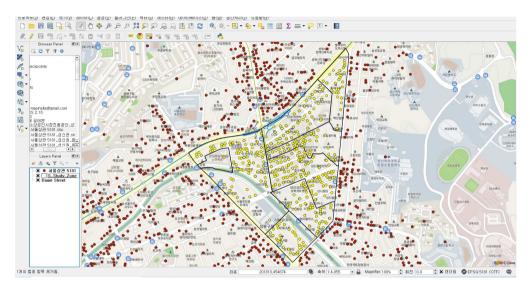
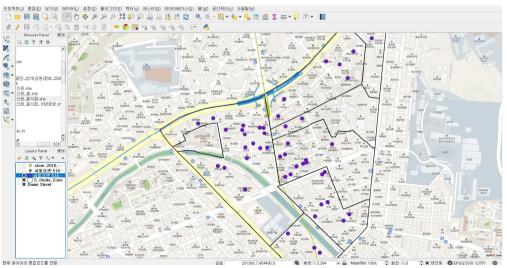
성신여대 상권에서 10년을 생존한 음식점 Mapping과 특징분석





서론

우리 학교와 가까운 상권 중 요즘 번화가로 뜨고 있는 성신여자대학교 상권에 대해 연구를 하려 한다. 연구 주제는 '성신여대 상권에서 10년을 생존한 음식점 Mapping과 특징분석'이다. 이 연구는 최근 10년간 폐업 신고한 점포들이 많은 문제점에 대한 연구이기도 하기에 의미 있는 연구가 될 것 같다고 생각한다.

본론으로 돌아가 저자가 생각한 10년을 생존 할 수 있었던 특징은 유동인구가 많은 위치적 특징, 버스정류장과의 거리와 관련된 특징, 성신여대입구역의 대부분의 유동인구인 여성들이 자주 이용하는 뷰티 업종과의 관계적 특징, 공시지가에 대한 특징, 점포 1층 상권과 관련된 특징, 프랜차이즈와 관련된 특징 등에 대해서 조사해 볼 것이다.

특징분석에 앞서 먼저 10년을 생존한 음식점을 도출하기 위하여 2020년도 음식점 데이터를 밑의 링크에서 받아왔다. 이 데이터의 좌표계는 원래 4236이었다. 그래서 다음지도(카카오지도)의 좌표계인 5181 좌표로 바꿔 이용하였다. 이렇게 만든 2020년 음식점 데이터와 2010년 음식점 데이터를 이용하여 상권 이름이 같은 것끼리 묶어 10년 생존한 음식점 데이터를 도출하였다.

그리고 성신여대 지역 데이터를 이용하여 성신여대 내부의 10년 생존한 음식점 데이터를 도출하였고 이제 이 데이터를 이용하여 저자가 생각한 10년을 생존 할 수 있었던 특징들에 조사해보도록 하겠다.

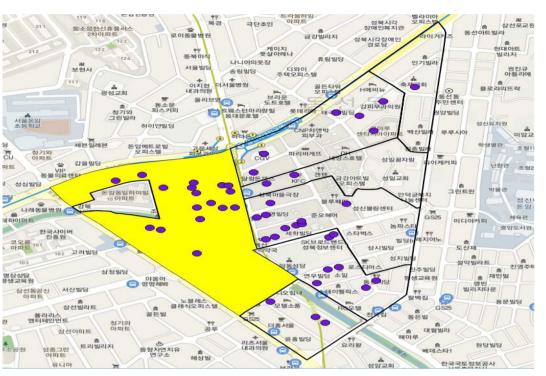
출처 - https://www.data.go.kr/data/15012005/fileData.do



저자는 10년을 생존한 음식점들의 특징을 찾아보기 위하여 성신여대를 직접 방문해 보았다. 방문하기 전 먼저 1) 뉴스나 2) 네이버 블로그 등을 참조한 결과 로데오거리가 주요 상권이라고 되어있다. 그래서 직접 방문해 보니 성신여대를 가려면 반드시 지나쳐야 하는 길이기도 하고 각종 다양한 상점, 미용실, 옷가게, 술집 등 많은 점포가 위치해 있었다. 그래서 저자는 QGIS를 이용하여 로데오거리 쪽에서 10년 동안 생존 중인 음식점이 몇 개인지 선택해보았다. (노란색으로 선택된 지역이 로데오거리 쪽이다) 49개 중 18개로 다수가 있었다.

출처

1)- http://www.econovill.com/news/articleView.html?idxno=325716



: 10년 생존한 음식점

2)-

그리고 다음으로는 돈암시장 쪽이다. 먼저 이 장소에 위치한 10년을 생존 음식점의 개수는 17 개로 두 번째로 많았다. 그래서 저자는 왜 돈암시장 쪽이 오래 운영할 수 있는지 특징을 분석하기 위해 직접 가 보았다. 이 장소는 재래시장이 활성화 되어있는 골목이었다. 그래서 사람도 많고 활기가 있었다. 그렇기 때문에 좋은 상권이 이루어져 있었고 단골손님 또한 많이 있는 것처럼 보였다. 그리고 시장 바로 앞에는 버스정류장도 있었고 성북구청, 경찰서 또한 가까이 있었다. 여러 가지로 다양한 연령층이 다닐 수 있는 활발한 거리임을 느꼈다.

https://m.blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=mage7th&logNo=220864673585&proxyReferer=https:%2F%2Fwww.google.com%2F

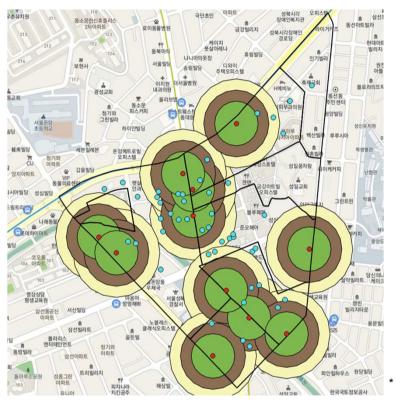


음식점에서부터 지하철역, 버스정류장까지의 거리 변수의 위험비율은 1.008이며, 지하철, 버스정류장으로부터의 거리가 10m 멀어질수록 폐업 의 위험이 0.8% 증가함을 의미한다[0.8% = 100%(1.008 - 1), 이하 계산 생략]. 이는 통상적으로 교통시설 인근의 상업 입지가 선호되고 임대료가 비싼 현실과 일치하는 결과이다.

출처 - 정동규, 윤희연. (2017). 발달상권과 골목상권에 위치한 음식점의 생존과 폐업 비교. 대한건축학회 논문집 - 계획계, 33(3), 57-68.

두 번째로는 버스정류장과의 관계이다. 위의 글은 음식점의 생존과 폐업에 대한 비교와 관련된 논문에서 인용한 글이다. 이 글에서는 대중교통과의 거리가 멀어질수록 폐업률이 증가한다는 것을 말하고 있다. 저자 또한 버스정류장과의 거리가 가까울수록 손님이 많을 것이고 그렇기 때문에 상권 유지, 즉 장기간 생존할 수 있을 것이라고 생각했다.

그래서 버스정류장의 위치 데이터를 다운받은 뒤 성신여대 상권 쪽의 버스정류장데이터를 도출하고 버스정류장에서 100m 거리까지의 온도지도를 그려보았다. 그림에서 보시면 온도지도 위에 10년째 유지 중인 상권이 많은 것을 볼 수 있다.



10년째 유지 중인 상권과 그렇지 못한 상권 간의 차이를 수치적으로 비교하기 위해 버스정류장으로부터의 거리가 100m, 75m, 50m인 버퍼를 이용하여 생존율(그 버퍼 내부에 몇퍼센트의 상권이 있는가?)을 구해보았다.

밑의 표와 같이 수치적으로 차이가 크지는 않지만 버스정류장으로부터의 거리가 더 가까운 상권(생존율이 높은 상권)은 10년째 운영 중인 상권이 비율적으로 많다고 볼 수 있다. 결론적으로 버스정류장에서 가까울수록 음식점 운영 유지력이 높다는 것을 알 수 있다.

*생존율 : 버퍼 내부의 상권 / 전체 상권

: 10년 생존한 음식점

• : 버스정류장

	운영 중단 음식점 (생존율)	10 년 운영중인 음식점 (생존율)
100m	194/283 = 0.6855	37/49 = 0.7551
75m	137/283 = 0.4840	25/49 = 0.5102
50m	74/283 = 0.2614	13/49 = 0.2665



창업을 준비할 때 여성 선호도를 고려해야 하며 상권 내에 동일한 업종의 수와 매출 등을 꼼꼼히 파악 후 준비해야 한다. 강세를 보이는 업종은 역시 여성 고객이 많이 찾는 업종으로 미용실, 화장품가게, 속옷매장 등이며 귀금속 매장들은 대부분 프랜차이즈 점포가 많다. 그렇기 때문에 가까이 고깃집, 횟집 등의 업종은 피하는 것이 좋다.

출처 - http://www.econovill.com/news/articleView.html?idxno=325716

위의 글은 뉴스 기사에서 인용한 글이다. 이 글에서는 성신여대처럼 유동인구의 다수가 여성인 상권 쪽에서는 미용, 화장품 가게와 같은 뷰티 업종이 상권에 자리 잡고 있기 때문에 가까이 음식점이 들어서는 것은 좋지 않다고 주장하고 있다. 저자 또한 같은 생각을 가지고 있었다.

그래서 저자는 10년을 생존한 음식점들은 뷰티와 멀리 떨어져 있을 것이라는 가정을 두고 뷰티 업종(미용, 화장품 가게 등)데이터를 만들어 직접 확인을 해 보았다. 저자의 예상과 같이 왼쪽의 지도처럼 경계선을 중심으로 오른쪽에 뷰티 업종이 다수 위치하고 있고 왼쪽에 10년 동안 생존한 음식점이 다수 위치해 있는 것을 확인해 볼 수 있었다.

• : 10년 생존한 음식점

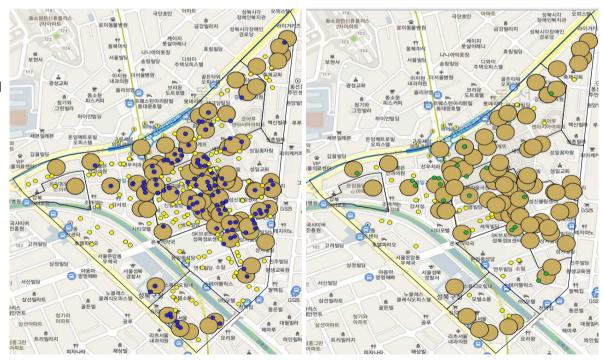
• : 뷰티 업종(미용, 화장품 등)

10년째 유지 중인 음식점과 그렇지 못한 음식점 간의 차이를 수치적으로 비교하기 위해 뷰티 업종으로부터의 거리가 20m인 버퍼를 이용하여 뷰티 업종 버퍼 외부에 몇 퍼센트의 음식점이 있는가? 를 구해보았다.

밑의 표와 같이 수치적으로 차이가 크지는 않지만 뷰티 업종으로부터의 거리가 더 먼 음식점이 많은 것은 10년째 운영 중인 음식점이 비율적으로 많다고 보인다. 결론적으로 뷰티 업종과의 거리가 멀수록 음식점을 운영할 수 있는 유지력이 높다는 것을 알 수 있다.

* 뷰티 업종과 거리가 있는 음식점 : 버퍼 외부의 상권 / 전체 상권

	운영 중단 음식점	<i>10</i> 년 운영중인 음식점
20m	137/283 = 0.4840	29/49 = 0.5918
	● : 운영 중단 음식점	● : 10년을 생존한 음식점
	○ : 버퍼 외부의 상권	○ : 뷰티 업종 20m 버퍼 범위



결론 및 시사점

본 연구는 2010년 이후부터 2020년까지 성신여대 상권에서 살아남은 음식점들에 대해서 어떠한 특징이 있는지, 생존에 미치는 영향이 어떠한 것인지 파악함을 목표로 하였다.

먼저 유동인구가 많은 위치적 특성으로 분석한 결과 성신여대 로데오거리는 성신여대를 가기 위해서는 무조건 지나야 하는 길이고 가는 길 양측으로 각종 다양한 상점, 미용실, 옷 가게, 술집 등 많은 점포가 위치해 있었다. 돈암시장 쪽 또한 재래시장이 활성화 되어있는 골목으로 다양한 연령층의 유동인구를 볼 수 있었고 음식점을 운영하는 데 있어 중요한 단골 손님층이 두터워 보였기에 상권이 오래 유지 될 수 있었다는 것을 알 수 있었다. 다음으로 **버스정류장과의 거리와 관련된 특성**으로 분석한 결과 버스정류장에서부터 50m, 75m, 100m 거리에서 모두 10년 생존한 음식점이 운영 중단한 음식점보다 많이 있다는 것을 보고 버스정류장과의 거리가 가까울 수록 생존율이 높고, 멀어질수록 폐업의 위험이 크다는 것도 알 수 있었다. 마지막으로 성신여대입구역의 대부분의 유동인구인 여성들을 타깃으로 하는 **뷰티 업종과 관련된 특성**으로 분석한 결과 뷰티 업종이 한쪽으로 몰려 있다는 것을 볼 수 있었고 그 주변의 음식점은 대부분 오래 운영하지 못한다는 것을 알 수 있게 되었다.

이외에 서론에서 가정했지만, 한계점을 맞이한 특성들에 관해 서술하겠다.

공시지가와 관련된 특성은 '공시지가가 낮은 건물에 음식점이 오래 유지하고 운영을 할 것'이라는 가정을 세웠었다. 그러나 분석 결과 10년째 운영 중인 음식점 건물의 공시지가 평균이 운영 중단했던 건물의 공시지가 평균보다 높게 나왔다. 오래 운영하고 유지하여 공시지가가 올랐을 수도 있어 그것을 비교하려 했지만 비교하기위해 필요한 2010년도 공시지가에 대한 데이터를 찾지 못하였다.

다음은 점포 1층 상권과 관련된 특성이다. 일반적으로 음식점은 1층에 입점하는 것이 가시성, 회전율, 접근성 등을 확보할 수 있어 유리하다 알려져 있으나, 다른 층에 비해 임대료가 높다는 단점을 감수해야 하기 때문에 폐업률이 높을 것이다, 생존율이 낮을 것이라고 가정을 하였다. 그러나 분석 결과 10년 동안 운영 중인 음식점들다수가 1층에 위치해 있었다.

마지막으로 **프랜차이즈와 관련된 특성**은 프랜차이즈가 인지도가 있고 그래서 생존율이 높을 것이라고 가정을 하였다. 그러나 **10**년 동안 운영 중인 음식점의 데이터 상에서 프랜차이즈는 몇 개 되지 않았다.

이 연구를 하면서 **10**년을 생존하는 음식점은 그렇게 많지 않고 폐업하는 음식점이 매우 많다는 것을 알 수 있었다. 본 연구의 분석 결과를 바탕으로 폐업하는 음식점에 대한 대책을 말하자면 다음과 같다. 골목상권에는 교통시설과 멀고, 유동인구가 적고, 뷰티 업종과 가까운 위치에 음식점이 들어설 수도 있다. 물론 물리적으로 그거리를 줄일 수는 없다 하더라도, 소비자가 느끼는 심리적 거리를 줄이기 위해 골목 환경을 정비한다면 모든 음식점의 운영에 도움이 될 것 같다고 생각하게 되었다.