

우리나라 외식산업 발전을 위한 제도적 정착방안에 관한 연구

고 재 윤(경희대학교 호텔관광대학 외식산업학과 조교수)

이 영 남(경희대학교 호텔관광대학 외식산업학과 교수)

I. 서론

외식산업은 금세기 최고의 성장산업이며, 미국과 일본 경우 외식산업은 전통적인 기간산업의 하나인 화학, 석탄, 철강, 섬유산업 등과 함께 당당히 2~3대 산업으로 자리를 굳히고 있지만(한혜숙, 2001, ; 김의근, 1991) 우리나라 경우는 아직까지 기간산업으로 인정을 받지 못하고 실정이다.

국가간 기업간의 경쟁이 심화되고, 고객의 요구도 다양해지면서 기업들이 경쟁우위를 강화하고자 노력을 하고 있지만 외식 기업 환경을 지원할 정부차원의 노력도 필요하게 되었다(나태균, 고범석, 이선호, 2003). 특히 1997년도 IMF여파로 외식산업 발전이 약간 주춤하기는 하였지만 2000년도 외식규모가 30조원이 되었으며(구경원, 박혜송, 2002), 2002년에 불어닥친 조류독감과 광우병이 외식산업에 큰 타격을 주었지만 회복기에 접어들었으나 정치·경제적인 불안, 쓰레기 만두파동, 그리고 경기침체 주 원인이 되어 다시 불경기로 전락하게 되었다.

특히 고용창출 효과로 음식업계 종사자는 300만명으로 전체 산업 활동 인구(2,150명)의 10%를 훨씬 상회하고, 10명 이내의 소규모 업체가 대부분인 생계형 외식업이며, 국내산업에 차지하는 비중이 막중하며(매일경제, 2004.10.16), 또한 국민들의 식생활을 개선해주는 산업으로 자리매김을 하고 있지만 금년 들어 하루 평균 190개의 음식점, 식당이 문을 닫고 950명이 일자리를 잃고 있으며, 금년 8월까지 휴폐업 한 식당과 음식점이 4만 65천개에 달하였고 17만 8천명이라는 실업자를 발생시키고 있는 것으로 나타나고 있다(한국일보, 2004, 10.16). 그리고 전국 음식점 중 85%가 적자 운영 혹은 현상유지를 하고 있는 한계 상황이다.

대부분 저임, 단순 업무를 수행하는 식당업 종사원들의 특성과 직장 퇴출 후 창업하는 업주가 많은 현실을 고려할 때 불황으로 인한 실업자가 생길 경우 흡수 할 대체산업이 없다는 점을 고려해 볼 때 사회안전망 붕괴로 이어질 수 있기 때문에 정부의 제도적인 지원과 대책이 필요한 시기이다. 한국음식업중앙회에서는 11월2일 5만명이 동원된 솔 시위로 생존권 사수를 위한 전국음식점주 쉼기 대회를 개최하여 정부에 신용대출액 공제 인상과 음식재료비에 대한 세금 감면 등을 요구할 것(조선일보, 2004.10.25)이라는 보도는 외식산업의 심각성을 보여주는 사례이다.

외식산업의 학문도 비약적인 발전을 하였지만 매출 증대 방안, 고객 만족도, 프랜차이즈 경영기법,

메뉴 개발, 브랜드 이미지 등에 치우쳐 있으며, 외식산업 발전을 위한 정부의 제도적인 정책 방향의 필요성이 대두되고 있지만 연구 활동이 매우 미흡하다.

외식기업에 대한 법적제도와 규정에 관한 선행연구는 외식산업 부가가치세에 관한 연구(김언규, 1990; 유희경, 1991; 이규섭, 2002; 홍성경, 2002; 유희경·김수정, 2003)가 대부분이며, 호텔관광분야에서는 한성호(2002)의 관광개발에 관한 규제완화와 지원이 개발사업자의 경영성과에 미치는 영향, 하용규, 김재환(2000)의 관광호텔 경영활성화 방안에 관한 정부규제 개선 방향, 황미화, 정승환(2000)의 관광호텔 정부규제완화의 영향에 관한 실증적 연구, 전원배, 김경숙(2001)의 델파이 기법을 이용한 관광호텔 규제완화의 효과적 연구 등으로 매우 한정적이다.

본 연구의 목적은 외식업계 초우의 비상사태인 사회 안전망 위협과 대량실업으로 번질 수 있는 외식영업 환경의 절박한 상황 속에서 정부가 지향하고 있는 고용창출 효과를 가져 올수 있는 것에 주안점을 두고 정부의 제도적 규제에 대한 개선방안을 제시함으로써 외식산업의 활성화에 기여하는데 있다.

연구방법은 문헌 연구와 외식업계 6명의 전문가들과 인터뷰를 통해 문제점을 발췌하고 해결하는 방안을 모색하는 탐색적인 연구를 수행하였다.

이 논문은 정부의 정책과 규제에 대한 개선 방안을 제시하여 외식업계에 조세저항과 신용카드 규제 완화 등으로 경쟁력을 갖추고 품질 높은 식음료와 서비스를 국민들에게 제공할 수 있으며 고용의 창출을 가져올 수 있다.

II. 이론적 고찰

1. 외식산업의 개념

음식을 먹는 행위의 변화는 생활수준이 높아짐에 따라 문화생활 중에서도 매우 중요한 여가활동으로 자리잡아가고 있다(신재영, 박기용, 2000). 외식이란 가정 밖에서 행하는 식사의 총칭으로 외식하는 장소인 음식점의 경영형태가 외식업이라고 하며(전영호, 2001), 간이음식점부터 레스토랑, 패밀리 레스토랑, 패스 푸드, 급식, 기내식, 프랜차이즈 형태의 식당 등 식사와 음료가 제공되는 업종을 총망라할 수 있다. 또한 조문수, 윤혁수(2001)는 외식은 밖에서 음식을 먹은 것으로 가정 외 식생활이라고 하였다.

이것을 요약정리하면 가정 이외의 장소에서 만들어져 제공되는 음식, 음료 등을 총괄하는 것이라고 할 수 있다.

산업이란 동일한 또는 유사한 종류의 생산적인 경제 활동에 주로 종사하는 모든 생산단위의 집합으로 정의되며(박경곤, 조경숙, 2002), 여기에는 복수의 경쟁적 기업들이 존재하고 있다. 우리나라의 외식산업을 분류하는 기관마다 차이가 있는데 산업자원부는 산업의 활동의 체계화 유형화 목적이

며, 국세청은 세원 자원관리의 목적이며, 보건복지부는 허가 상 영업의 종류를 정할 목적이며, 문화관광부는 관광 진흥에 도움을 줄 목적으로 구분(나정기, 1998)하여 혼란을 가져 왔으며, 이 결과 외식산업이 한국경제에 차지하는 위치를 축소, 또는 왜곡시키고 있다(박경곤, 조경숙, 2002).

나정기(1998)는 집을 떠난 사람에게 식음료를 판매하는 모든 영업장소, 또는 가정 밖에서 준비되어 판매하는 모든 식사와 스낵, 가지고 가는 식사, 그리고 음료를 제공하는 업소의 개념을 외식산업으로 포함한다고 하였으며, 임봉영(2001)는 소비자의 외식행동에 일정한 시설과 식음료 상품을 갖추고 고객의 욕구를 충족시키면서 경제적 이익을 추구하는 영업행위를 외식산업이라고 하였다.

외식업은 서비스산업, 환대산업, 관광산업, 식품산업, 유통산업을 구성하는 한 부분으로 볼 수도 있지만(구경원, 박혜송, 2001) 독자적인 산업으로 인정받기 시작한 것은 1979년 일본의 롯데리아의 도입과 1980년대 패밀리 레스토랑이 국내 본격 진출하면서 일반화되었다(보건복지부, 2003). 미국은 1960년대부터 “Food Service Industry”라는 용어를 사용하였고, 일본은 1970년 만국박람회 개최를 계기로 음식업의 산업화가 이루어지기 시작하면서 1970년 후반부터 외식산업의 용어가 일반화 되었다(한혜숙, 2001; 홍기운, 2003).

우리나라 외식산업은 이제 국가경제 발전과 국민생활 향상에 기여하고 있다는 측면에서 하나의 산업으로 인정받고 있으며(보건복지부, 2003), 발전성장 동력이 되고 있다.

2. 외식산업의 성장과 전망

지난 90년 이후 전국 음식점 수가 2.1배 늘어나 소득증대 및 생활양식 변화에 따른 외식비 급증추세를 반영하였다. 보건복지부(2003)에 따르면 90년 31만 84개였던 식품업소가 97년에 58만4천3백 98개로 89.3%를 증가하였으며, 한국음식업중앙회(2004)조사에 의하면 2002말 53만 4천개로 감소현상을 보였으나 정부의 제도적 지원과 업계의 불황타개 전략이 맞물린다면 외식산업의 전망은 어두운 것은 아니다.

식생활 변천사를 보면 경제 환경과 국민들의 식생활 수준에 따라 식문화가 발달하였다. 20세기 정보화 사회에서 21세기 창조사회로 변화되는 시점에서는 국제화, 전문화, 가치화를 추구하고, Take out 시스템화, 델리커트슨(delicatessen)화 그리고 개식화이며, 음식에 대한 가치관의 변화와 웰빙 추세로 건강식과 다이어트식이 발달하고 성장할 것(임봉영, 2001)으로 예측하고 있다. 또한 외식산업의 성장적도는 경제적, 사회적, 문화적, 기술적 환경요인을 배경으로 가구당 소득원천과 소비지출 1인당 GNP 증가율, 도소매 물가지수와 상호불가분의 관계에 있다.

통계청(2004)조사에 따르면 가계의 소비 지출액에서 외식비가 차지하는 비중이 2000년에는 10.8%, 2002년에는 11%, 2003년에는 12.1%로 꾸준히 증가하고 있으며, 2004년 2/4분기 도시근로자 가구의 외식비 지출이 월평균 27만6500원으로 전체 식료품비의 51.6%를 차지하고 있다(동아일보 2004, 9.3). 이러한 현상과 맞물려 우리나라 외식산업의 두드러진 현상은 국제화, 표준화, 레저화, 외식화 경향이라고 볼 수 있다(한혜숙, 2001, 임봉영, 2001). 그 요인으로 주5일 근무제, 여성들의 사회

진출 확대, 소득의 증대와 생활수준의 향상, 사회의 레저 지향화, 기술의 혁신, 교통수단의 발달, 탈 도시화로 국내외 여행증가 라고 할 수 있다. 특히 일본 경우, 87년 주 5일제 근무제 시행 후 초기 6년간 15% 증가하였고, 이후에는 10%의 성장을 가져왔다(호텔&레스토랑 2004.8). 또한 소비자 생활 주간 변화를 보면 노동시간이 점차 줄어들고(97년 46.7시간/2010년 38시간) 자유시간이 늘어나는 것(97년 40.9시간/2010년 47.8시간)으로 나타나고 있다(<표 1> 참조).

<표 1> 주간생활시간 변화전망

구분	1997	2010	2020	비고
생활필수시간	74.1	75.5	76.0	수면, 식사
노동시간	46.7	41.3	38.0	
자유시간	40.9	45.2	47.8	관광, 여가

* 휴일의 증가 : 92~102일 → 130일~140일

* 자료 : 한국문화관광정책연구원의 관광 진흥 5개년(2004~2008)계획 보고서

1인당 국민소득이 10,000불이 넘어선 1996년부터 대기업들이 외식산업에 진입하면서 자금력, 조직력, 전문성과 노하우 등을 구축하고 고객가치와 고객만족을 지향하고 있으며, 프랜차이즈산업이 활성화가 되는 것을 보면 외식산업이 대 변혁 속에 성장하는 것을 의미한다(윤혁수, 조문수, 2001). 외식산업의 주방 시스템 자동화와 고성능의 주방 설비 개발과 활용, 환경의 쾌적성, 철저한 위생관리, 서비스의 표준화 및 메뉴얼화로 품질의 개선 등으로 성장 발전 할 것이며, 특히 음식의 국제화 세계화 추세로 해외 시장 진출도 두드러질 것이다.

과거 선진국들의 외식 성장의 추이를 보면 2005년까지 연 평균 8%, 2009년까지는 6%, 2013년까지는 연평균 4%대의 안정기가 올 것이며, 외식화율은 2005년 47%, 2009년 50%, 2013년에는 54%가 될 것(보건복지부, 2003)이라고 전망하였다(<표 2> 참조).

<표 2> 국내 외식시장 성장 전망

구분	2000년	2005년	2009년	2013년
발전단계	제도약기	성장기	성숙기	안정기
매출액(경상이익)	35.8조원	53조원	67조원	78조원
성장율	전년대비 6.6%	연평균 8%	연평균 6%	연평균 4%
외식화율	41.8% (44.2%, 02년)	약 47%	약 50%	약 54%

* 자료 : 보건복지부(2003)외식산업 중장기 발전방안, p. 54

3. 외식산업의 법적 규제 개념

규제의 개념 중 경제적 관점에서 보면 어떤 규율을 만들어 어떤 행위에 대해 제한을 가하는 것으로

르 시행 주체는 정부 및 공적인 기관이며, 그 대상은 민간기업과 공기업이다. 植草益(1991)는 규제란 경제활동, 특히 기업 활동에 대해 국가 또는 그에 준하는 기관이 공적으로 개입하여 제한을 가하는 것이라고 하였다(신장철, 2003). 산업의 정책은 산업 전반의 경쟁력 강화를 목표로 하는 다양한 정책을 총칭하는 의미(김정렬, 김시윤, 2004)로서 특정한 산업부문 혹은 기업군까지 선별적 영향력을 행사하는 정부의 개입행위를 말한다(Johnson, 1984). 즉, 규제는 독과점, 부당이익, 불공정한 기업간 경쟁, 환경보호, 국민의 삶에 위배되는 사항 등 좋은 방향으로 시행되지만 시대적인 변화와 환경이 규제 때문에 역행하는 경우가 있다.

미국에서 규제완화에 대한 시행이 본격적으로 도입된 것은 Boumol et al.(1982)에 의해 주창된 소위 콘테스티빌리티(contestability)이론이라는 새로운 경쟁이론이었다. 1980년 이후 영미국가를 중심으로 전개된 규제개혁의 주요한 방식으로는 규제완화, 규제의 질적 개선을 통한 규제합리화, 규제과정의 효율화 등(신장철, 2003)을 들 수 있으며, 규제 완화의 궁극적인 목적은 국가 경쟁력 강화이며 기업 활동의 지원이다.

일본의 경우는 미국과 영국 등 여타국가보다 다소 늦은 1950년대 중반이후 고도경제성장이 지속되던 시기와 70년대 두 차례에 걸친 석유위기와 80년대 초 이후의 무역 및 통상 마찰, 80년대 말의 버블경제에 의해 구조조정이 거치는 과정에서 규제완화를 시행한 적이 있다. 90년대 초반부터는 장기적인 경기침체에 영향을 받아 규제완화를 국내 경제의 활성화, 내수부문의 진작이라는 경제정책의 수단으로 인식되었다. 규제의 완화로 성과를 가져왔는데 효율성 향상, 서비스개선, 투자의 활성화, 행정비용의 삭감, 내수확대를 통한 경제성장률 상승 등이 있었다(신장철, 2003).

우리나라도 김대중 대통령 집권시기인 국민의 정부 시 규제 개혁을 시도하여 1998년 규제개혁 이후 5년간 106만 6, 521개의 일자리 창출, 18조 6, 926억원의 국민비용 절감, 5, 900억원의 정부비용절감 등의 효과를 산출한 것으로 추정하고 있다(하병기, 1999).

<표 3>은 규제개혁과 산업정책 간의 비교를 해보면 산업별, 지자체별로 규제개혁의 패러다임이

<표 3> 규제개혁과 산업정책 간 패러다임

구분	규제개혁 패러다임	산업정책 패러다임
발생계기	영미 국가의 경제위기와 재정적자	동아시아 국가와 탁월한 경제성과
정책성향	소극정부와 시장경쟁(규제국가)	적극정부와 파트너십 (발전국가)
이념과 이론기반	신자유주의와 자유민주주의 신고전주의 경제학: 통화주의와 공급중심경제학 및 신 공공관리	관료적 권위주의와 사회민주주의 신베버리안 정치학 : 국가주의와 신제 도주의 및 조합주의
활용사례	영국과 미국, 영연방국가, 유럽의 신우파 정부	일본과 한국, 동아시아 국가 유럽의 신좌파 정부
주요한 정책수단	규제영향분석, 규제일몰제, 엄격한 세출입	정부보조금, 정책금융, 적극적 시장관 리 등

* 자료 : 김정렬, 김시윤(2004), 산업정책과 규제개혁, 대한정치학회보, 11집 3호 p. 348

작은 정부의 기능과 현실적인 요구를 넘어 미래지향적인 방향과 정부의 변신 노력이 가속화 될 수 있다는 것이다.

법과 제도는 시대와 환경변화에 따라 바뀌어야 하는 것이 기반산업을 활성화시키지만 과거의 제도나 법적 규제는 관리를 위한 관리이지만, 정부는 외식기업을 기간산업으로 보지 않고 소비성 향락산업으로 규정함으로써 규제 위주의 제도를 일관하고 있다(임봉영, 2001).

외식사업관련법규를 보면 영업허가에 관한 사항과 절차에서 식품위생법상 식품접객업을 운영하려는 사람은 영업허가와 사업자 등록을 하여야 하며, 식품위생법은 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적 향상을 도모하고 국민 보건의 증진에 이바지하는 목적으로 1962년에 공포되었고, 식품위생법 시행규칙은 1962년 공포되어 1993년 보건복지부령 제 910호로 개정되어 현재에 이르고 있다(윤혁수, 조문수, 2001). 외식업소의 시설규정은 식품위생법 제21조에 의거 영업자가 별도의 시설기준에서 정하는 기준에 적합한 시설을 갖추도록 규정하고 위반 시 행정처분을 할 수 있도록 되어있으며, 모범업소 지정기준은 식품위생법 제32조 2항의 규정에 지정기준이 있으며, 식품접객영업자의 준수사항은 식품위생법 제31조, 대통령령 제17조 보건복지부령 규칙 제42조에 정하는 사항을 준수하도록 규정하고 있으며, 행정처분의 기준은 식품위생법 제55조 시정명령에서 규정의 위반 시 행정처분을 명할 수 있도록 되어있다(윤혁수, 조문수, 2001). 그 외 소득표준률의 과세기준이 세원관리 목적으로 음식점업을 분류하고 차등적 과세 비율을 적용하고 있다.

III. 국내 외식산업의 제도의 현상과 문제점

1. 정부 산하 외식산업 정책 부처의 부재

우리나라 외식산업이 국가기간산업으로서 역할을 하고 있지만 정부가 바라보는 시각은 매우 근시안적이고 미래지향적이 못하다. 외식산업에 종사자가 300만 명이 넘는 거대한 산업 군으로 볼 때 작은 정부의 역할을 하고 있지만 정부에서는 외식산업을 관장하는 별도의 담당부서가 없는 것이 현실이며, 정부가 외식산업의 근대화, 합리화 그리고 세계화에 대한 정책도 매우 미진한 것이 사실이다.

우리나라 산업을 분류한 “한국표준산업분류표”나 외식을 관장하는 “식품위생법”의 영업의 종류상에도 국세청의 “표준소득율” 상에도 관광식당업을 관리하는 “관광진흥법” 편의시설업에도 외식산업이 존재하지 않는 것으로 나타났다(나정기, 1998).

보건복지부에서는 보건정책국의 약무식품정책과에서 식품위생관련 업무를 하고 있으며, 농림부는 농수산물유통국의 식품산업과에서 김치, 전통식품산업, 농수산물 가공 업무를 하고 있으며, 산자부 산업정책국 유통서비스과에서 프랜차이즈산업 육성을 관장하고 있기 때문에 외식산업에 대한 일원화된 정책의 부재뿐만 아니라 외식산업 정책에 있어서 외식통계의 부재로서 보건복지부의 외식의 기초통계마저 없기 때문에 외식산업 발전에 걸림돌이 되고 있다.

또한 관광사업에서는 1980년에는 '86 아시아게임과 '88 서울 올림픽에 대비해 관광진흥기금 중 75%를 관광호텔 건설부문에 집중 지원하였고, 1982년 관광호텔분야에 전기사용료의 업무용 2종 요금적용과 2003년 7월1일에 폐지하기로 한 외국인 영세율을 2001년 한국방문해, 2002년 월드컵, 및 부산아시아 게임 등으로 1년이 연장되었지만 호텔에만 적용된 것은 잘못된 정책이다(유희경, 김수정, 2004). 왜냐하면 외국인 관광객들이 호텔 외 음식점도 이용하기 때문에 상대적으로 조직력이 없는 음식점이 피해를 본 사례라고 할 수 있다.

2. 규제 중심의 외식산업 제도

정부는 기간산업이나 국가가 경쟁력을 갖출 수 있는 산업에 대해 선별, 지원하는 정책을 펴고 있지만 외식산업에 대한 부정적인 인식을 갖고 향락 소비산업으로 규정하고 지원보다는 규제중심의 정책이 추진되어왔다.

국민의 정부 시 규제개혁위원회에서 보건복지부 및 식품의약품안전청의 불합리한 식품, 위생과 관련된 규제들이 상당히 개혁되어 98년 이후 2000년까지 식품 접객업의 실효성 없는 시설기준완화와 시설기준 마련, 식품접객업종의 재편 등 규제완화 실적이 약 1,117건건, 개선 423건으로 많은 성과를 가져 왔으며(김재홍 2002; 보건복지부, 2003), 성과는 많았으나 <표 4> 외식기업의 육성하고 발전시키는 데는 미흡하였다.

<표 4> 식품위생 및 세무분야 규제내용 변경 현황

구분	소관부처별	규제 강화	규제 완화	기타
식품위생	보건복지부	35건	220건	218건
	식품의약품 안전청	27건	80건	8건
세무	국세청	1건	22건	0건
합계		63건	322건	226건

* 자료 : 보건복지부(2003), 외식산업 중장기 발전방안 p. 62

참여정부에서는 치열한 국가경쟁에서 이기고 국민소득 2만불 시대를 열어가기 위해서는 규제의 투명성과 공정성을 높이는 규제에 대해 일대 혁신을 하기 위해 공정위 발굴 규제 중 한국규제학회에서 검토한 개선 대상 152개 중 39개를 제외하고, 113개 중 금년에 폐지 또는 개선이 56개 과제, 과제 2개는 부처간 협의, 과제 55개는 장기적 검토사안으로 한다(청와대 정책지 경제편 19호, 2004.10.19)고 발표하였지만 외자 유치와 대기업, 중소기업위주로 치우쳐 외식기업에 대한 규제완화와 개선은 매우 미진한 것으로 나타나고 있는 것이 현실이다. 본 연구는 특히 외식산업에서 현재 안고 있는 정부 규제와 문제점을 기술하고자 한다.

1) 음식점 원산지 표시제의 불평등성

정부는 1991년 농산물의 원산지 표시제에 이어 농수산물 품질관리법을 유통에 적용한 후 96년에 식품위생법 시행규칙 개정을 통해 음식점 원산지 표시제를 추진하였으나 통상마찰과 단속의 실효성이 없다는 이유로 입법예고가 철회되었다. 2002년부터 식품위생법 개정을 통한 음식점 원산지 표시제 도입을 재추진하였다. 2004년에 식품위생법중개정법률안으로 음식점까지 쇠고기 원산지 표시제 도입이 추진되면서 소비자에게 알권리를 충족시키고 국산과 수입산의 혼동 발생과 부정적인 거래로 소비자의 피해를 방지하려는 유통의 투명성 확보를 위한 좋은 정책을 입안하였다. 그러나 우리나라 외식업 중 80%가 생계형으로 영세하고, 다양한 메뉴 그리고 고객의 수요에 따라 당일 구매형태인 점을 고려한다면 원산지 표기는 매일 매일 교체하는 비현실성을 규제하는 법으로 남을 수 있다(호텔&레스토랑, 2004, 8).

2) 외식산업의 부가가치세 과다 징수

건전한 납세 풍토를 조성하고 탈세를 예방하고 적발하기 위한 정부의 다양한 조치에도 탈세가 근절되지 못하고 있다. 부가가치세란 기업 내부에서 스스로 창출한 가치로서 이에 부과하는 조세를 말한다(유희경, 김수정, 2003).

우리나라는 전단계 거래액 공제법을 채택하고 있으며, 1976년 12월 부가가치세법이 공포되고 1977년 7월1일부터 현재까지 시행되고 있는 것으로 일반과세자의 경우 10%라는 단일비례세율을 적용하고 있으며, 재정수입확보로는 아주 용이한 세제이다.

외식산업의 부가가치세 부담률이 산업 평균율의 약 1.23배로 높게 나타나고 있으며(유희경, 김수정, 2004), 신용카드 사용비율이 2001년 48%로 꾸준한 증가를 보이고 있지만 2003년에 신용카드 매출세액공제율이 2%에서 1%로 축소 조정되었고, 의제매입세액공제율이 1977년 3월 13/113에서 1993년 12월 모든업종에 3/103으로 단일화하였다가 외식산업은 2001년 4월에 5/105로 상향조정되었다가 그해 12월 3/103으로 환원되어 현행 의제매입공제액이 2.91%로 문제가 되고 있다(유희경, 김수정 2004).

또한 소득표준을 과세기준에 의하면 주차장 면적이 건물 1층 면적의 2배 이상인 경우나 객장 종사자 8명 이상을 고용하거나 식대 15,000원 이상이면 고급음식점으로 분류하여 소비성 향락산업으로 규정하고 과세가 다르게 지정하여 일반 음식점의 표준소득을 기본 9.9% 보다 훨씬 높은 28.6%를 과세비율로 정하고 있다. 이것은 소비자들이 좋은 시설에서 식사를 할 수 있는 행복 추구권을 제한하는 것이며, 기업의 고유적인 마케팅 활동과 발전을 저해하는 규제라고 할 수 있다.

3) 정부의 신용카드 활성화 정책과 카드사 수수료 인상

정부는 1999년 말 정부가 시행한 신용카드 소득공제 혜택, 신용카드 영수증 복권제도 등 신용카드 활성화 정책으로 2001년도 신용카드 사용액이 1999년 대비 약 4.9배가 증가한 443조원으로 폭발적

인 증가를 가져 왔다(월간 식당, 2004.9).

무분별한 신용카드 남발로 2003년도 국민 1인당 4.2장의 신용카드를 소지하고 있으며, 신용불량자가 2003년도 370만 명, 2004년도 상반기 400만 명을 양산하여 경영부실을 가맹점에서 부담하게 되었다. 음식점 카드사 가맹 수수료율은 평균 2, 2%에 다소 비싼 2, 7% 수준이며, 대형 마트와 주유소 등은 1, 5%로 매우 낮은 것으로 나타났다. 특히 외식기업체에만 카드 수수료의 5.0% 대폭 인상하여 외식기업의 운영에 막대한 짐을 지우는 결과를 초래한 것도 정부의 간접적인 책임이 있다(<표 5> 참조).

<표 5> 주요 업종별 가맹점 수수료율

업종	수수료율(%)	업종	수수료율(%)
일반 음식점업	2.7	종합병원	1.5~2.0
대형 할인점	1.5	골프장	1.5~2.0
주유소	1.5	백화점	2.0~2.7

* 자료 : 월간 식당(2004.9) p. 169 인용

3. 대학 교육 제도의 문제점과 외식 전문 인력의 부족

외식업체의 교육훈련은 종사원이 수행해야 할 지식, 기능, 기술, 서비스 등을 향상시키기 위한 노력이며, 기업이 목표를 달성하기 위한 계획적이고 조직적인 경영활동(김봉규, 1995)을 수행하는데 있어서 전문 인력의 확보가 가장 시급하고 중요하다. 외식업체의 성공 여부는 외식업체의 특성을 살린 살아있는 지속적인 교육을 통해 인재를 육성하여 인적 재산으로서 가치를 높여야 한다. 그러나 경영자의 종사원 교육에 대한 인식부족과 교육비에 대한 부담은 물론 형식적이고 실적위주에 매달려 한계가 있는 것으로 나타났다(월간 호텔 & 레스토랑, 2003.10).

외식기업들이 대부분 자체교육센터를 운영하거나 외부 교육기관을 이용하여 교육을 하는 경우 외식 현장의 핵심적인 문제해결을 하는데 강사들의 자질과 전문성에 문제가 있다. 그리고 직원들이 요구하는 전문적인 교육의 내용과 질적인 면에서 벗어나고 있다. 외식기업이 주로 점장(평균 년 1회) 또는 사원(평균 년 2회)위주의 교육을 하고 있지만 교육기회가 거의 없으며, 주를 이루고 신입 직원들에 대한 체계적인 교육이 미흡하여 전문인력 양성에 문제점이 있다(월간 호텔 & 레스토랑, 2003.10). 대학에서도 외식산업 관련 학과도 있지만 외식기업이 요구하는 인재를 양성하는데 어려움이 있으며, 열악한 연봉과 근무환경 때문에 특정 외식기업을 제외하고 근무하는 것을 기피하는 것이 전문인력 양성에 걸림돌이 되고 있다.

또한 대학의 외식산업학과에서도 인문교육 중심과 교실교육 중심으로 변화하는 외식산업에 필요한 실무중심의 교육이 부족하였으며(진양호, 2003), 현장에서 요구하는 교육의 프로그램이 거의 받아들여지지 않았기 때문에 유능한 외식산업 인력을 양성하는데 문제점이 되었다. 교육인적자원부에서도

대학의 학문적 특성을 고려한 기업이 요구하는 학문과 교육프로그램을 개발하는데 노력이 부족하고 통일된 교육 규제가 문제가 되고 있다.

4. 외식기업의 해외진출 시 지원 부족

국내 외식업체가 체제를 갖추지 못한 상황에서 최신경영기법과 자금력으로 외국의 프랜차이즈 외식기업이 국내에 진입하여 식문화와 서비스 품질에 기여한 것도 커지만 상대적으로 로얄티 지급을 통한 외화 유출도 문제가 되고 있다.

2003년 경우 17개 해외 브랜드 외식법인 기업이 2조2천3백97억원의 매출액을 올렸으나 당기 순이익은 전년대비 당기 순이익 -17%, 경상이익 -14%, 영업이익 -23% 성장한 것으로 나타났다(월간 호텔 & 레스토랑, 2004.6). 이 중 몇 개의 외식기업은 적자를 면치 못하였고, 몇 개의 외식기업은 기업의 존속여부까지 거론될 만큼 심각한 경영적자를 내고 있는 상황에도 외국의 브랜드 체인 외식기업은 로얄티를 지급해야 하는 실정이다.

외국 브랜드의 도입업체는 보통 연간 순매출액의 3~5%의 로얄티를 지불하고 있는 것 외에 외국의 체인본부에서 수입되는 식자재를 사용해야 하므로 원가 상승 및 외화지출이 심각한 수준이다. 즉 2003년도에 17개 해외브랜드 외식법인 기업이 지출해야 할 로얄티는 순 매출액의 3% 경우 672억원 5% 경우 1,120억원으로 심각한 외화누출이라는 것이다.

우리나라도 1991년부터 국내에서 성공을 기반으로 해외에 외식기업을 진출시키고 있지만<표 6>, 초기 단계에 불과하며, 외국 현지에 진출하였다가 사업의 불투명, 현지 문화의 불 적용, 정부의 지원 체제 부족으로 성공하지 못하고 있다(윤홍근, 2001). 또한 한국식품개발연구원 전통식품연구본부에서 한국전통음식의 현대화, 세계화, 과학화를 위해 전통한국식품을 육성 발전시키고 있으며, 2002년 12월에 발족한 외식산업팀에서는 전통음식의 외식산업화 및 전통식문화의 세계화를 위한 전담 연구를 수행하고 있지만 한계가 있다(보건복지부, 2003)

<표 6> 해외 진출한 한국 외식기업현황

업종	해외 진출 업체 수	진출국가	최초 진출시기
한식업	5	중국(3), 미국(1), 말레이시아(1), 캐나다(1)	1991년~1997년
패스트푸드	1	중국(1)	1994년
치킨	3	중국(1), 일본(1) 미국(1)	1994~2000년
피자	3	중국(3)	1996년~2000년
김밥	2	중국(1), 미국(1)	1998년
합계	14		

* 자료 : 외식경제신문 2001.1.1일자 내용을 연구자가 재 작성

IV. 외식산업의 육성을 위한 정부의 제도적 방안

1. 외식산업을 기간산업으로서 재인식과 육성 정책의 확충

선진국인 일본은 농림수산성의 식품산업진흥과에 1981년 외식산업진흥에 관한 행정을 관장하는 정부 주무기관인 「외식산업실」을 설치하여 일관된 외식산업 육성정책을 추진하고 있으며, 외식산업의 중장기 전략과 외식통계자료, 외식관련 국제교류 촉진, 환경대책, 금융 및 세제 지원, 외식기업 경영개선과 합리화, 식자재 안정 확보 대책, 국산 식자재 이용 추진 사업 등을 시행하였다(보건복지부, 2003).

국민소득이 높아지고 주 5일제 근무로 여가시간이 증대되면서 외식시장의 규모가 급속히 성장하고 국내외 경쟁력과 국민들의 식생활 질을 높이기 위해서는 다원화된 정부의 외식관련 업무를 일원화시키고 정부 산하 실무부처에 「외식산업정책실」을 신설해야 한다. 특히 외식산업이 농수산물을 유통하고 상품화하여 판매하는 기간산업으로서 재인식이 필요하다. 21세기 가장 주목받고 있는 외식산업을 육성정책을 추진하여 외식산업이 안고 있는 금융 지원, 제도적 규제, 외식기업 경영혁신 교육, 식자재의 안정적 이용과 공급, 외식산업 자격제도, 외식산업 서비스평가척도 개발, 외식의 통계 등을 수행하고, 문화관광 상품으로서 전통음식의 육성개발 지원과 해외 전략적 수출상품을 가속화해야 한다.

특히 정부는 외식산업에 가장 기초가 되는 외식통계의 부재에서 벗어나도록 정보화 시스템구축이나 민간단체에 의뢰하여 외식산업의 발전에 기여하도록 해야 한다.

그리고 정부는 외식산업 관련 직능단체들이 많지만 그 중에서도 한국음식업중앙회가 42만명의 회원을 거느리고 있으므로 작은 정부의 기능을 수행하도록 제도적 지원과 지도도 필요하며, 한국음식업중앙회도 오랫동안 내부 갈등을 종식하고 새롭게 출범한 현 회장단 중심으로 외식산업의 발전을 위한 역할과 기능을 수행해야 한다.

현재 서울시내 특1급 호텔기업들이 호텔 내 식음료 영업장의 적자 경영으로 아웃소싱 되고 있으며 향후에는 가속화 될 것이기 때문에 외국인들이 호텔 내 식음료 영업장 보다는 일반 음식점과 관광음식점업을 이용하게 될 것이다. 그러므로 게 관광사업의 한 부문으로 관광진흥기금을 외식산업에 지원할 수 있는 정책 입안이 필요하며, 외식산업에도 전기사용료를 업무용 2종 요금적용을 하고 2003년 7월1일에 폐지하기로 한 외국인 영세율을 지속적인 관광객을 유치한다는 정책으로 호텔 기업과 외식산업에 외국인 영세율을 영구화 하는 것이 바람직하며, 정부와 민간단체들이 외국인 유치에도 함께 적극적으로 노력해야 한다.

2. 외식산업법 제도 개선

현재 외식산업의 시장규모가 40조원에 넘는 거대한 기간산업으로 성장하고 있으며, 국민소득 향

상과 주5일제 근무, 여성의 사회진출 등으로 향후 외식산업은 지속적으로 성장할 전망이며, 국가경제 발전에 기여하고 실업 구제는 물론 고용창출에 지대한 영향을 미치게 된다. 그러므로 미래 지향적인 발전을 위한 외식산업 관련 법 제도를 개선하고 현시점에 이슈가 되고 있는 문제도 해결하는 것이 바람직하다.

1) 외식산업법 체계 정립

농림부에서는 정통식품의 발굴과 육성 발전을 위하여 육성 자금을 지원해 주고 있지만 매우 미진한 실정이며, 보건복지부에서 현재 시행되고 있는 식품위생법으로는 외식산업을 육성·발전시키는 데 한계가 있다. 정부는 외식산업을 국가 기간산업으로 인정하고 입법을 추진해야 하며, 외식법규를 입법 제정하고, 외식 진흥을 위한 외식산업 기본법, 외식 진흥개발기금법, 외식진흥법, 외식산업 육성법, 해외 진출 외식기업 지원에 관한 특별법 등으로 국제화, 민영화, 정보화 등 급변하는 산업 환경 변화에 신속하게 대응할 수 있도록 하며, 소비자의 권익과 정부 민간단체 간의 역할과 기능을 강화해야 한다. 또한 기존의 식품 위생법, 식품위생법시행령, 식품위생법시행규칙은 국가와 기업 경쟁력을 갖출 수 있는 요건으로 개정해야 한다.

2) 음식점 원산지 표시제의 효율성 제고

음식점의 원산지 표시제는 소비자의 알 권리와 유통의 투명성을 위한 필요한 사안이지만 법적인 발생 후 육류를 전문으로 하는 식당을 제외하고, 생계형 식당경우는 식당별, 메뉴별 세부적인 사항을 만들어 외식업체에 홍보하여, 단계별로 확대해 품질 좋은 음식을 소비자에게 제공될 수 있는 외식문화 풍토조성이 중요하다. 즉, 현실성 없는 탁상 행정에서 벗어나 상생할 수 있는 정부의 입안과 정책이 필요하다. 다시 말하면 우리나라 외식업 중 80%가 생계형으로 영세하고, 다양한 메뉴 그리고 고객의 수요에 따라 당일 구매형태인 점을 고려한다면 (호텔&레스토랑, 2004, 8), 원산지 표기는 매일 매일 교체하는 비현실성을 감안하여 국민들의 건강을 위하고 외식기업의 영업활동을 고려한 탄력적인 규제가 필요하다.

3) 외식산업 부가가치세의 형평성 원칙 징수

외식사업자의 과세 표준 양성화 및 신용카드 사용의 활성화를 도모하고 세원 노출에 따른 영세사업자의 급격한 세 부담의 완화를 위해 도입 운영되고 있는 신용카드 등의 매출 세액 공제제도와 관련하여 정부의 노력이 외식산업을 불황에서 탈피시킬 수 있다. 부가가치세법 (제32조 2항)에 의거한 신용카드 사용에 따른 세액공제를 현행 매출액의 1%에서 2%로 조정해야 하며, 부가가치세법 시행규칙(제19조 제1항의 제23조 4항)의 의제매입세액공제율을 3/103에서 10/110의 단일비례세율을 적용이 필요하다(한국일보 2004.10.16).

소득표준을 과세기준에 의하면 주차장 면적이 건물 1층 면적의 2배 이상인 경우나 객장 종사자 8명 이상을 고용하거나 식대 15,000원 이상이면 고급음식점을 소비성 향락산업이라는 용어자체를 삭

제하고 일반 음식점의 표준소득을 기본 9.9%으로 동일하게 과세비율로 정해야 한다. 이것은 국민들이 좋은 시설에서 식사를 할 수 있는 행복권을 보장하는 것이며, 기업의 마케팅 활동을 통해 경쟁력을 갖추게 하는 것이다.

2004년 9월6일 한국음식업중앙회에서 세액공제제도 개선을 위한 부가가치세법의 신용카드 등 사용 매출액에 대한 납부세액을 공제액 1%에서 2% 추가 공제를 위한 건의서와 의제 매입세액 공제를 개선 탄원서를 국회 재경위원회에 제출한 것을 수용해야 한다. 이것은 한국 외식산업에 종사하고 있는 사람들의 생존권이며, 경기 불황으로 대량의 실업자와 사회 안전망 붕괴를 사전에 막기 위한 것(매일경제, 2004 10.16; 한국일보 2004.10.16)으로써 정부는 대책을 수립해야 한다.

4) 정부의 신용카드 정책 규제의 재검토

신용카드회사의 가맹점 수수료 인상이 불공평하고, 외식업체 이용고객 95%이상이 신용카드를 사용하고 있으므로 정부는 조세 수입에 근원이 되고, 탈세를 방지한다는 차원에서 신용카드 수수료 인상 분쟁을 조기에 해결하기 위한 노력이 필요하다. 금융감독위원회, 공정거래 위원회, 여신금융협회 등을 통한 해결책을 모색하게 함으로서 영세한 외식기업의 경기 활성화를 찾아야 한다. 또한 한국음식업중앙회에서도 회원사의 권익을 위해 인상철회를 위한 다각적인 반대 활동과 가맹점 해지를 통한 신용카드 결제 반대를 시도하는 것이 바람직하다(월간 식당 2004.9).

무분별한 신용카드 남발로 카드사의 경영부실이 가맹점에 부담을 하게 해서도 안되며, 국민들의 일상생활로써 가장 많이 사용하는 음식점의 카드 사용에 대해 카드사의 일방적인 가맹수수료 인상은 횡포이며, 금융감독위원회나 여신금융위원회의 규제 정책부재에서 카드사와 한국음식점중앙회 간의 마찰이 발생하였다. 생활의 일부인 음식점 영업에 대해 대형마트나 주유소 수준인 2.7%에서 1.5%로 낮추어 외식기업이 상대적 손실을 받지 않도록 해야 한다.

3. 대학의 학문 특성화와 외식 전문 인력을 위한 투자 확대

외식산업은 기계화가 거의 불가능한 음식 생산과정과 현장 MOT서비스가 생명이다. 특히 미래의 외식경영은 임파워먼트(empowerment)를 통한 경영자와 종사원들 간의 신뢰성을 구축하고 동기부여를 주는 것(김영국, 2003)이기 때문에 외식 전문 인력을 누가 많이 확보하느냐가 경쟁력을 갖추게 된다. 외식 전문 인력을 양성하기 위해서는 대학의 외식관련학과에서 외식기업이 요구하는 인력을 양성하도록 산학 연계 교육프로그램 개발이 필요하며, 외식기업은 외식 전문 인력에 대한 처우개선과 비전을 제시하는 경영정책이 함께 공조해야 한다.

또한 생산성 향상과 효율적인 인적자원관리를 위한 전문적인 정규직 채용과 육성 그리고 주말과 성수기의 비정규직의 활용도를 높여 고 효율 저비용의 체계를 유지하는 것이 바람직하다. 그리고 기존 직원들의 지속적인 OJT교육과 보수교육을 통한 직원들의 사기를 진작시키고 해외 연수 프로그램 개발에 적극 지원하고 투자를 함으로서 이직률을 감소시킬수 있으며 직업에 대한 자긍심을 갖게

될 것이다.

그리고 대학의 외식산업학과 중심으로 산학협동 체계를 활성화하여 장차 외식산업계에서 종사할 학생을 조기에 현장 체험을 통하여 실무를 터득하는 장을 마련하고(진양호, 2003), 외식기업이 요구하는 인재를 양성하는 교육 프로그램 개발도 필요하다. 산학협동을 위해서는 인턴십 제도, 산학협동 연구 프로그램, 공동실험실 설치운영, 인적교류, 교육과 연구비의 재정지원 등이다.

교육인적자원부는 대학의 학문 특성에 맞게 교육 프로그램 실행과 산학 연계가 되도록 자율권과 학과별 지원을 차별화해야 한다.

4. 외식기업 해외 진출 시 지원체계 구축

정부는 국가간에 무역장벽이 무너지고 해외 외식브랜드가 국내 진출하면서 외화 유출이 심각해지고 있다. 앞으로 외식기업의 해외진출이 무역과 수출이 되므로 정부차원에서 국내 우수한 외식기업을 해외에 진출시켜 외화 획득과 우리나라 전통 식문화를 해외에 알리는 데 앞장서며 해외 외식산업 수출 정책을 수립해야 한다. 이미 미국을 비롯한 선진국과 태국, 베트남 국가에서도 외식기업이 해외로 진출시 정부가 적극적으로 지원해주고 있다.

우리나라의 전통음식의 해외 진출을 위해 우수한 대형 외식기업 중심으로 세계적인 브랜드를 육성 발전시키고 해외 진출 시 브랜드 및 메뉴 개발비, 세제금융 혜택, 해외 홍보 마케팅 활동 지원, 현지 법인과 기술제휴 및 지원 사업을 해야 한다(보건복지부, 2003). 그리고 중소 규모의 유망 외식기업에 대한 품질 인증 제도를 통해 육성하여 해외 진출의 기반을 조성시켜야 한다. KOTRA, 중소기업청, 한국음식업중앙회, 한국프랜차이즈협회 등이 연계하여 해외에서 외식기업이 뿌리를 내릴 수 있도록 「해외외식산업진출지원센터」를 설립하여 해외진출을 위한 자문과 지원체계를 구축하고, 외국 언어 지원 서비스, 법률제도 자문, 투자 상담, 사업계획서 운영 지원, 금융지원, 협상과 계약 시 지원 등을 해야 한다. 그리고 인력의 국제화, 철저한 현지화 정보 입수, 브랜드 이미지 구축, 시스템 체계화구축도 민간차원에서 이루어져야한다(윤홍근, 2001).

V. 결 론

본 연구는 우리나라 외식산업의 발전을 위한 정부의 제도적 문제점을 현황 중심으로 분석하여 정부가 외식산업을 기간산업으로 인식하고, 미래지향적인 고부가 가치산업으로서 육성 발전시키기 위한 제도 개선과 지원방안을 도출하였다.

즉 2003년도 말과 2004년도 초에 불어 닥친 광우병, 조류독감, 상반기에 발생된 불량만두소의 파장이 지속되고, 내수 경기의 침체 등 불황기 영향으로 휴 폐업 발생이 전년 동기 대비 24%가 증가하는 등 외식영업환경이 최악의 상태로 심각한 위기 상황에 직면해 있는 상황이며(한국일보,

2004.10.16), 하루평균 190개의 음식점, 식당 등이 문을 닫고, 950명이 일자리를 잃고 있는 시점(매일 경제신문, 2004.10.16)에 있어서 정부의 외식산업의 정책과 지원 그리고 규제 완화가 매우 중요하고, 재정비 할 시점에 있다.

국내 총 생산(GDP) 기준 음식점의 매출액 구성비는 6.2%로서 상당한 비중을 차지하고 있으며, 외식업체에 일하는 종사자수는 1,341천명으로 고용창출 업종임을 인식하고, 관광호텔업 못지않게 굴뚝 없는 환경친화적이고, 식문화 산업으로서 국가기간산업이상 중요한 산업이 되었다.

그동안 과소비 업종이라는 정부의 인식부족으로 정부정책 특히 외식산업진흥책이 없었으며, 외식산업을 담당하는 과 단위의 정부부처도 없으며, 세정 측면에서도 지원책이 미흡하였을 뿐만 아니라 인재 양성과 해외 외식기업이 진출 시 지원도 부재하였다.

정부는 인식전환과 함께 외식산업에 대한 패러다임을 바꾸고, 외식산업 진흥과 육성을 하기 위해서는 첫째, 정부 산하 실무부처에 「외식산업정책실」을 신설하고, 둘째, 외식산업법 제도 개선으로 외식산업법 체계 정립, 음식점 원산지 표시제의 효율성 제고, 외식산업 부가가치세의 형평성 원칙 정수, 정부의 신용카드 정책의 재검토, 셋째, 외식 전문 인력을 위한 투자 확대, 넷째, 전문 교육기관 신설과 과 해외 진출 시 법적, 금융제도 지원 등을 적극적으로 수행하여 국가경쟁력을 높이고, 국민 삶의 질을 향상시키고 동시에 산업간 균형발전을 이루기 위한 공평성도 요구된다.

이 논문의 한계성은 외식업체에 근무하고 있는 종사자들로부터 실증분석을 하지 못한 것이다. 끝으로 외식기업을 하고 있는 경영자도 자발적으로 국가 정책을 수용하고 경제환경을 극복하고 건전한 조세 납부 문화 그리고 외식발전을 위한 제도를 마련하는데 앞장을 서야 할 것이며, 외식산업을 기간산업으로 전환하기 위한 법규정에 대한 후속 연구도 필요하다고 생각한다.

참고문헌

- 김봉규(1995), 호텔인사관리론, 백산 출판사, pp. 45~46.
- 나정기(1998), 외식산업의 이해, 백산출판사, pp. 12~13, 70~98.
- 신재영, 박기용(2000), 외식산업개론, 대왕사, p. 21.
- 조문수, 윤혁수(2001), 외식사업경영론, 기문사, pp. 15, 23, 95~114.
- 임봉영(2001), 외식산업경영론, 형설출판사, pp. 4~5.
- 홍기운(2003), 최신외식산업개론, 대왕사, p. 29
- 구경원, 박혜송(2002), 외식업 종사원과 고객의 관계 마케팅에 관한 연구, 여행학연구, Vol. 16, pp. 169~170.
- 김영국(2003), 주5일 근무시대에 예상되는 외식산업의 인적자원 변화와 대응방안, 한국외식경영학회 추계세미나 발표집, pp. 18~19.
- 김의근(1991), 국내 외식체인 산업의 개선방안에 관한 연구, 관광학연구, Vol.15, p. 150.

- 김정렬, 김시윤(2004), 산업정책과 규제개혁, 대한정치학회보, Vol.11(3), pp. 345~348.
- 나태균, 고범석, 이선호(2003), 외식산업에서의 구매자 공급자간의 관계요인에 관한 연구, 외식경영 연구, Vol.6. No.3, pp. 109~126.
- 박경곤, 조경숙(2002), 한국 외식산업 분류에 대한 소고, 한국경영연구, Vol.5, No.3 pp. 221~222.
- 신장철(2003), 일본의 규제완화에 관한 고찰, 한일경상논집, Vol. 27, pp. 113~138.
- 유희경, 김수정(2003), 외식기업의 부가가치세 부담률 분석과 부가가치세제 개선 방안에 관한 연구, 한국외식경영학회 추계세미나 발표집, pp. 28~30.
- 유희경, 김수정(2004), 외식기업의 부가가치세 부담률 분석과 부가가치세제 개선 방안에 관한 연구, 호텔경영학연구, Vol.13(1) pp. 153~169.
- 윤홍근(2001), 국내 외식 프랜차이즈의 현황과 세계화 문제점, 조선대 지역발전연구지, 제6집(1호), pp. 159~174.
- 전영호(2001), 고객만족을 위한 외식종사원 교육훈련에 관한 연구, 경기대학교 대학원 박사학위 논문, p. 12.
- 전원배, 김경숙(2001), 델파이 기법을 이용한 관광호텔 규제완화의 효과적 연구, 관광연구, Vol. 16 (2), pp. 275~297.
- 진양호(2003), 외식산업에 있어 효율적인 산학협동 모델설정에 관한 연구, 한국조리학회지, Vol.9.(1), pp. 121~138
- 하용규, 김재환(2000)의 관광호텔 경영활성화 방안에 관한 연구, 정부규제 개선 방향을 중심으로, 한국관광산업학회, Tourism Research, Vol. 14, pp. 463~489.
- 한성호(2002), 관광개발에 관한 규제완화와 지원이 개발사업자의 경영성과에 미치는 영향, 관광레저 연구, Vol.14, (2) pp. 101~121.
- 한혜숙(2001), 한국외식산업 경영환경 개선방안에 관한 이론적 고찰, 한국관광정보연구, 제7권, pp. 63~85.
- 황미화, 정승환(2000), 관광호텔 정부규제완화의 영향에 관한 실증적 연구, 호텔관광연구, Vol. 3, pp. 215~237.
- 하병기 외(1999), 규제개혁의 경제효과분석, 산업연구원
보건복지부(2003), 외식산업 중장기 발전방안
통계청: <http://www.nso.go.kr>
호텔 & 레스토랑 (2004.8)
- Jhonson, C(1984), The Idea of Industrial Polish, The Industrial Polish Debate. San Francisico: Institute for Contemporary Studies, p. 8
- Boumol, W, J., J.C.Panzar and R.D.Wing(1982), Contestable Markets and the Theory of Industry Structure, Harcourt Brace Jovano