

## 다변량 분산분석을 이용한 체인 레스토랑의 재무변수 차이 평가 연구

강 석 우<sup>¶</sup>

대구보건대학 호텔외식조리계열

## Research on the Evaluation of the Differences in Financial Variables of Chain Restaurants Using Multivariate Analysis of Variance

Seok-Woo Kang<sup>¶</sup>

Dept. of Hotel Culinary Art, Wine, and Coffee, Daegu Health College

### Abstract

This research aimed to analyze the differences in financial variables classifying chain restaurants. A total of 126 samples were drawn from financial statements for 2001~2006. As a result of analysis, there was a significant difference in Pillai's Trace, Wilks' Lambda, Hotelling's Trace, and Roy's Largest Root values at the significant probability value( $p < 0.05$ ) based on  $F$  value in terms of stability among chain restaurants. Difference was found only in current rate and liabilities in ANOVA. There was a great difference in current rate among institutional restaurants, fast food restaurants, and cafeterias. There was a significant difference in Pillai's Trace, Wilks' Lambda, Hotelling's Trace, and Roy's Largest Root values at the significant probability value( $p < 0.05$ ) based on  $F$  value in terms of restaurants' profitability. In ANOVA, difference was found only in net profits to net sales. It was revealed that all factors showed no significant differences in multiple comparison. All multi-variant test statistics showed a significant difference in growth and turnover. ANOVA showed a significant difference in net sales growth rate, net profit growth rate, and total assets growth rate.

**Key words** : multivariate analysis of variance, financial variable, chain restaurant.

### I. 서 론

국내 레스토랑 산업의 규모는 2005년 기준 약 46조원(통계청, 2007)으로 추산되며, GDP에서 차지하는 비중도 증가하는 추세이다. 특히, 소비자 기호의 다변화와 경영 환경의 변화에 따라 체인 레스토랑들은 브랜드의 폭과 깊이를 넓게 하여 수요를 개발하고 있다. 기존에 소비 시장이 세분화 되어 있지 않았을 때는 공급 조건이 까다롭지 않았지만, 시장이 차별화되면서 공급자들은 좀 더 치밀한 시장 분석에 입각하여 레스토랑 런칭을

하고 있다. 이에 따라 체인 레스토랑 간에도 경영 성과 지표에 차이가 나타나고 있다. 업종에 대한 투자 수익률 제고 없이는 업종별 양극화는 지속될 것이다.

재무 비율을 근거로 한 기존의 연구는 유동성, 성장성 및 활동성이 수익성에 영향을 미치는 직접적인 관계를 규명하는데 국한되었으며, 체인 레스토랑의 분류에 따른 차이검증에 관한 연구는 아직 이루어지지 않고 있다. 본 연구에서는 체인 레스토랑의 분류에 따라 유동성, 수익성, 성장성 및 활동성에는 차이가 존재할 것이라는 가정을

¶ : 교신저자, 019-420-0529, sarang0529@hanmail.net, 대구광역시 북구 태전동 산 7번지

전제로 체인 레스토랑의 유동성, 수익성, 성장성 및 활동성의 차이를 밝히고자 하였다.

따라서 과거 실적 정보인 재무제표지표를 이용한 체인 레스토랑의 수익성, 활동성 및 성장성에 관한 차이를 분석하는 것은 투자 안 계획과 실행에 의미 있는 연구가 될 것으로 기대되며, 본 연구에서는 한국의 체인 레스토랑 중 금융감독원에 재무제표를 공시하는 26개 기업을 조사 대상으로 선정하여 유동성, 수익성 및 성장성·활동성의 차이를 실증 분석하였다.

본 연구의 목적은 첫째, 체인 레스토랑의 단기 채무 지불 능력과 경기 대응력인 안정성을 유동비율, 부채 비율, 영업 이익 대비 이자 보상 배율을 이용하여 차이를 분석하였다. 둘째, 체인 레스토랑의 경영 성과를 평가하는 수익성 지표로 총자산 순이익률, 자기 자본 순이익률, 매출액 순이익률, 매출액 영업 이익률을 이용하여 체인 레스토랑간의 차이를 분석하였다. 셋째, 체인 레스토랑의 경영 규모 성장 및 영업 효율의 측정을 나타내는 성장성과 활동성은 매출액 증가율, 자산회전율, 영업 이익 증가율, 당기 순익 증가율, 총자산 증가율을 이용하여 체인 레스토랑의 분류에 따라 차이를 분석하였다. 또한, 분석 결과를 토대로 업계 및 학계에 유용한 시사점을 제안하였다.

본 논문의 구성은 II장에서 체인 레스토랑의 재무지표와 관련된 개념적 정의 및 선행 연구를 살펴보고, III장에서는 기존 문헌에 근거한 가설설정, 연구의 모집단 선정 방법, 표본 추출 방법, 변수의 측정 방법, 분석 방법을 다루었다. IV장에서는 설정된 연구 가설에 대한 실증 분석이 이루어지고 마지막장에서는 결론과 한계점에 대한 논의를 하였다.

## II. 기존 문헌 연구

### 1. 체인 레스토랑의 분류

레스토랑은 1700년대 중반에 한 프랑스 사람이 건강을 증진시키는 수프를 판매하기 시작하였

고, 판매된 시설을 레스토랑(restaueur)라고 불렀다. 이후 레스토랑(restaueur)의 용어는 레스토랑(restaurant)이라는 용어로 발전되었다(Ninemeirs & Hayes 2006). 레스토랑은 크게 두 가지로 분류한다. 첫째는 체인이나 프랜차이즈로 제휴되어 있지 않고 독립된 기업가에 의해 운영되는 독립 레스토랑(single-unit restaurant, independent restaurant)이고, 둘째는 프랜차이즈처럼 운영 방식을 제휴한 체인 레스토랑(multi-unit, chain)으로 구분된다(Ninemeirs & Hayes 2006). Khan(1991)은 레스토랑의 분류를 패스트푸드 레스토랑(fast-food restaurants), 중간가격 레스토랑(midpriced restaurants), 고급 레스토랑(upscale restaurants), 테이크아웃 푸드서비스(take-out foodservices), 호텔/모텔 푸드서비스(hotel/motel foodservices), 레저시설의 푸드서비스(foodservices at leisure facilities), 헬스케어 푸드서비스(foodservices health-care facilities), 비즈니스 푸드서비스(foodservices in business and industry), 교육기관 푸드서비스(foodservices in educational institutions), 커뮤니티 푸드서비스(community foodservices)로 분류하였다. 다른 관점에서, Davis et al.(2002)은 상업적 레스토랑(commercial restaurants)과 비상업적 레스토랑(noncommercial restaurants)으로 구분하였다.

NRA(2007)에서는 레스토랑을 메뉴 아이템(menu items), 서비스(services), 가격(prices), 목표 시장(target markets)에 따라 퀵서비스 레스토랑(quick service restaurant brand), 패밀리 레스토랑(family restaurant brand), 프리미엄 레스토랑(premium restaurant brand)으로 구분하였다.

우리나라 통계청에서도 표준산업분류를 제시하고 있다. 중분류로 숙박 및 음식점업으로 구분하고, 소분류에서는 음식점업으로 구분하고 있다. 음식점업은 세 분류로 일반음식점업(각종의 정식을 제공하는 한식당, 일식당, 중식당, 서양식당 등의 음식점 및 기관 구내식당을 운영하거나 행사장 단위의 출장 급식서비스를 제공하는 산업활동), 기타 음식점업(분식류, 피자, 스낵품 및 기타

조리식품 등 정식 이외의 각종 식사류를 조리하여 소비자에게 제공하는 간이음식점을 운영하는 산업활동), 주점업(요정, 바, 나이트클럽, 비어홀, 디스코클럽, 카바레, 대포집 등과 같이 술과 이에 따른 요리를 판매하는 산업활동), 다과점업(접객 시설을 갖추고 즉석식 빵, 생과자, 아이스크림, 커피, 떡 등을 일반 소비자에게 제공)으로 분류하고 있다([http://www.nso.go.kr/std2006/k07a0000/k07ab\\_0000/k07ab\\_0000.html](http://www.nso.go.kr/std2006/k07a0000/k07ab_0000/k07ab_0000.html)).

미국의 표준산업분류 NAICS(north american industry classification system)에서는 <표 1>에서처럼 제시하고 있다([www.census.gov/naics/2007/NAICOD07.htm # N 72](http://www.census.gov/naics/2007/NAICOD07.htm#N72)). 온라인 백과사전 wikipedia는 Fast-Food Restaurants, Cafeterias, Fast Casual-Dining Restaurants, Café · Pub · Coffeehouse · Bistro · Brasserie, Family Style, Casual Dining, Expensive Restau-

rants, Dining Car로 구분하였다([http://en.wikipedia.org/wiki/Casual\\_dining\\_restaurant](http://en.wikipedia.org/wiki/Casual_dining_restaurant)). 이상의 연구로 볼 때, 체인 레스토랑의 분류는 크게 이익을 추구하는 상업적인 레스토랑과 이익보다는 복지관점인 비상업적인 레스토랑으로 구분되며, 상업적인 레스토랑은 패스트푸드 레스토랑, 캐주얼 다이닝 레스토랑, 파인 다이닝 레스토랑, 계약에 의한 기관 계약 레스토랑, 카페/테이크아웃 등으로 세분될 수 있다.

2. 호텔 및 레스토랑 산업의 재무 분석 선행 연구

국내에서 재무 비율을 근거로 한 연구를 살펴보면 다음과 같다. 유희경(2005a)은 숙박업의 자본 구조 결정 요인의 연구(표본: 한국은행 기업경영분석자료 1977~2002년도 국내 숙박업)에서 매

<표 1> 레스토랑의 분류

한국표준산업분류(2007)		NAICS(2007)		Niemeiner & Hayes(2006)
552	음식점업	722	Food service and drinking places	
5521	일반음식점업	7221	Full-service restaurants	High-check average restaurants
55211	한식점업	72211	Full-service restaurants	
55212	중국음식점업	722110	Full-service restaurants	
55213	일본음식점업	7222	Limited-service eating places	
55214	서양음식점업	72221	Limited-service eating places	
55215	기관구내음식점업	722211	Limited-service restaurants	
55219	기타일반음식점업	722212	Cafeteria, grill buffets, and buffets	Casual-service restaurants
5522	기타음식점업	722213	Snack and nonalcoholic beverage bars	
55221	피자·햄버거·치킨전문점	7223	Special food service	
55222	분식 및 김밥전문점	72231	Food service contractors	
55223	이동음식점업	722310	Food service contractors	
55229	그 외 기타음식점업	72232	Caterers	Family-service restaurants
5523	주점업	722320	Caterers	
55231	일반유희주점업	72233	Mobile food services	
55232	무도유희주점업	722330	Mobile food services	
55233	간이주점업	7224	Drinking places	Quick-service restaurants
5524	다과점	72241	Drinking places	
55241	제과점업	722410	Drinking places	
55242	찾집			

자료: 연구자 작성.

출액 증가율, 당좌 비율, 매출액 영업 이익률, 고장자산 회전율, 배당 성향 등을 독립변수로 하여 다중회귀분석을 실시하였다. 가설검증 결과, 매출액 증가율은 부채 비율( $t=2.545, p<0.05$ ), 차입금 의존도( $t=2.021, p<0.01$ ), 고정 부채 비율( $t=2.443, p<0.05$ ), 당좌 비율은 고정 부채 비율( $t=-2.432, p<0.05$ )에서만 유의하였다. 하지만 매출액 영업 이익률은 통계적으로 유의하지 않았다. 유희경(2005b)의 숙박산업의 재무 구조와 경영 성과의 연관성 분석(자료: 한국은행 기업경영분석자료 1977~2002년도)에서 부채 비율은 총 자본 투자 효율( $t=3.074, p<0.01$ ), 유동 비율은 총 자본 투자 효율( $t=2.827, p<0.01$ ), 총 자산 이익률( $t=3.445, p<0.01$ ), 매출액 이익률( $t=3.247, p<0.01$ )에서 정(+)의 관계로 나타났다. 금융 비용 대 매출액 비율은 총 자산 이익률, 매출액 이익률에서 유의한 것으로 나타났다. 따라서 숙박산업은 유동 비율이 높고 금융 비용 부담률이 낮아질수록 경영 성과가 높은 것으로 분석되었다.

최정길·박순민(2005)은 호텔산업의 재무 분석을 이용한 규모 경제 효과(표본: 1999~2004년, 총 131개 국내 호텔 재무 자료)에서 자산 규모에 따라 분석한 결과, 안정성 비율은 유동 비율( $p<0.05$ ) 및 부채 비율( $p<0.05$ )에서 유의한 차이가 있었고, 수익성 비율은 자기 자본 경상 이익률[(경상 이익/자기 자본) $\times 100$ ]에서만 차이가 있었다. 성장성 비율은 모든 변수에서 유의한 차이가 없었다. 또한, 자산 규모에 따라 재무 독립변수(유동 비율, 부채 비율, 총 자산 증가율, 총 자산 회전율, 자산 총계)와 ROE(return on equity)관계에서 총 자산 회전율( $t=3.120, p<0.05$ )에서만 유의한 영향을 미쳤다. ROA(return on asset)는 유동 비율( $t=2.245, p<0.05$ ), 총 자산 회전율( $t=2.298, p<0.05$ )에서 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 박태수·이상건(2006)은 호텔의 재무 비율 지표와 생산성 관계 연구(표본: 2000~2002년 42개 국내 호텔)에서 독립변수로 유동성, 안정성, 성장성, 활동성 관련 지표를 선정하고, 종속변수로는 자본 생

산성과 노동 생산성으로 선정하여 분석하였다. 연구 결과, 자본 생산성은 자산 회전율( $r=0.307, p<0.1$ ), 노동 생산성은 당기 순이익 증가율( $r=-0.358, p<0.1$ )과 자산 회전율( $r=0.347, p<0.05$ )에서 관련성이 높게 나타났다. 양승필·윤대순(2005)은 외식사업체의 재무 특성변수와 수익성간의 관계연구(표본: 2001~2003년, 국내 31개 외식업체 재무제표)에서 유동 비율, 부채 비율, 매출액 증가율, 총 자본 회전율, 영업비 비율, 금융 비율, 총 자산(log)과 ROE와의 관계에서 유동 비율( $t=0.055, p<0.1$ )은 정(+)의 영향관계가 존재하는 것으로 나타났다. 영업비 비율( $t=-2.944, p<0.01$ ), 금융 비율( $t=-2.755, p<0.01$ ), 총 자산( $t=-1.680, p<0.01$ )은 부(-)의 유의한 영향을 미치고 있는 것으로 나타났다. 매출액 순이익률 관계에서는 유동 비율( $t=1.803, p<0.1$ ), 영업비 비율( $t=-3.754, p<0.01$ ), 금융 비율( $t=-6.075, p<0.01$ ), 총 자산( $t=-1.722, p<0.1$ )에서 통계적으로 유의한 것으로 분석되었다. 최규완 등(2007)은 외식 프랜차이즈 기업의 수익성 영향 연구(표본: 2001년, 2003년, 2005년 국내 체인 레스토랑)에서 ROE에는 부채 비율과 총 자산 회전율만이 유의한 양(+)의 영향을 미치는 것으로 분석하였다. 이러한 재무 특성 변수들은 체인 레스토랑의 시장지향적인 활동과 경영 전략에 따라 직·간접적으로 영향을 받는다(박인수·나태균 2007; 유경민·김이수 2007).

호텔·레스토랑 산업 이외의 재무 특성 연구에서, 소프트웨어산업은 벤처 유형에 따라 성장성에서 차이가 있었으며, 벤처 등록 여부에 따라 수익성( $p<0.001$ ), PBR( $p<0.05$ )에서 차이가 있었다(이광로 등 2004). 김영훈(2005)은 재무 특성 정보 중 성장성, 수익성, 안전성 순으로 이익 조정에 영향이 있다는 것을 증명하였다. 유인순(2002) 연구에서는 벤처 기업이 일반 기업에 비해 성장성 높은 것으로 나타났다. 장동관(2007)의 연구에서는 벤처 기업이 수익성과 활동성이 높을수록 총 자산 회전율이 높으며, 성장성은 유의하지 않는 것으로 나타났다.

3. 재무 분석 방법과 MANOVA

본 연구는 MANOVA(multivariate analysis of variance)을 이용하여 체인 레스토랑의 안정성, 수익성, 성장성 및 활동성을 차이 검증하였다. ANOVA (analysis of variance)은 자극물이 3개 이상 제시되고 반응이 등간·비율척도로 측정되는 경우에 이용한다. 따라서 분산분석은  $t$ 검정의 연장이다. 다변량 분산분석은 독립변수(factor)가 세 개 이상의 집단으로 이루어진 경우에 사용되며, 실험에서 독립변수가 하나인 경우를 일원배치(one-way ANOVA), 독립변수가 둘인 경우는 이원배치법(two-way ANOVA)이 된다(노형진 등 2007).

다변량 분산분석(multivariate analysis of variance: MANOVA)은 집단 간의 평균값의 차이를 검정하는 방법으로 종속변수가 두 개 이상인 경우에 여러 모집단의 평균벡터를 동시에 비교하는 분석 방법이다. 따라서 ANOVA와 MANOVA의 차이점은 실험 개체를 대상으로 놓고, 변수가 단수인가 복수인가의 여부에 결정된다. 다변량 분산분석의 가설과 논리는 다음과 같다(박성현 등 2004).

가령,  $x_{ij}$ 를  $i$ 의 업종에서  $j$ 년도의 유동 비율,  $y_{ij}$ 를  $i$ 의 업종에서  $j$ 년도의 부채 비율이고,  $i$ 의 업종에서 유동 비율의 모평균을  $\alpha_i$ , 부채 비율의 모평균을  $\beta_i$ 라고 가정하면,  $i$  업종의 모평균 Vector를

$$\mu_i = \begin{pmatrix} \alpha_i \\ \beta_i \end{pmatrix} \quad i = 1, 2, 3, 4$$

라고 표현할 수 있으며, MANOVA의 가설은 다음과 같이

$$H_0: \mu_1 = \mu_2 = \mu_3 = \mu_4$$

$$H_1: H_0 \text{가 아니다.}$$

이며, 기본 가정은 각 집단의 자료

$$\begin{pmatrix} x_{ij} \\ y_{ij} \end{pmatrix}, \quad i = 1, 2, 3, 4$$

가 서로 독립이며, 이변량 정규분포를 따른다는 것이다. 즉

$$\begin{pmatrix} x_{ij} \\ y_{ij} \end{pmatrix} \sim N\left(\begin{pmatrix} \alpha_i \\ \beta_i \end{pmatrix}, \Sigma\right), \quad i = 1, 2, 3, 4$$

이며, 각 집단의 분산-공산분산 행렬이 모두 동일하다고 가정한다.

즉,

$$\Sigma_1 = \Sigma_2 = \Sigma_3 = \Sigma_4$$

이와 같은 MANOVA를 이용하여 환대산업의 경영분석을 수행한 연구자는 김수영·조소윤(2001)이다. 그들은 MANOVA를 이용하여 호텔 경영계약과 경영 성과에 관한 연구를 하면서, 다양한 경영 성과 변수들 간에는 상관관계가 존재한다는 이유를 들었다. 1994년에서 1997년도까지 전국의 29개 특1급 호텔의 자료를 수집하여, 16개 호텔의 경영 실적 자료를 MANOVA로 검정하였다. 분석 결과, Pillai's trace, Wilks' lambda, Hotelling's trace, Roy's largest root 검정에서 모두  $p < 0.001$ 에서 통계적 유의성이 있는 것을 증명하였다. 또한,  $F$ 통계 값에서는 매출채권 회수기간과 고정 장기 적합률은  $p < 0.05$ 에서 유의적인 차이가 있었으며, 노동 생산성과 유동 비율은  $p < 0.1$ 에서 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다.

III. 연구 방법

1. 연구 가설

본 연구에서는 국내 체인 레스토랑의 분류에 따라 수익성, 성장성, 활동성 및 안정성을 차이 검증하는데 있다. 특히, 안정성 변수의 유동 비율, 부채 비율, 영업 이익 대비 이자 보상 배율 지표를 이용하여 체인 레스토랑의 집단 간 차이가 있는지를 검정하였다. 둘째는 수익성 변수 중 매출액 순이익률, 매출액 영업 이익률, 총 자산 순

이익률, 자기 자본 순이익률의 지표를 이용하여 체인 레스토랑 분류별 차이를 관찰하였다. 셋째는 성장성 및 활동성 변수 중 매출액 증가율, 영업 이익 증가율, 당기 순이익 증가율, 총 자산 증가율 및 자산 회전을 지표로 이용하여 성장성 및 활동성의 차이를 규명하였다. 따라서 본 연구의 문제는 세 가지로 요약된다.

- H<sub>1</sub>: 안정성 변수들은 체인 레스토랑의 분류에 따라 차이가 있을 것이다.
- H<sub>2</sub>: 수익성 변수들은 체인 레스토랑의 분류에 따라 차이가 있을 것이다.
- H<sub>3</sub>: 성장성 및 활동성 변수들은 체인 레스토랑의 분류에 따라 차이가 있을 것이다.

## 2. 변수의 정의

본 연구에서는 레스토랑 기업의 재무 특성을 분석하기 위하여 재무제표 공시사항 중 주요 경영지표를 선정하였다. 경영지표에서 재무 비율은 안정성, 유동성, 활동성, 수익성으로 구분된다(Pavesic & Magnant 2006; Schmidgall 1986). 전통적인 재무 비율 변수에 대한 정의를 내리면 다음과 같다. 재무 비율 주요 경영지표 중 안정성은 일정 시점에 있어서의 체인 레스토랑의 재무 상태를 표시한다. 이는 대차대표상의 각 항목간의 관계를 설명하는 정태비율로서 단기 채무 지불 능력을 측정하는 지표이다. 본 연구에서는 유동 비율, 부채 비율, 영업 이익 대비 이자 보상 배율을 사용하였다. 성장성 비율은 체인 레스토랑의 경영 규모 및 성과가 전년도에 비하여 얼마나 성장하였는가를 나타내는 지표이다. 본 연구에서는 매출액 증가율, 영업 이익 증가율, 당기 순이익 증가율, 총 자산 증가율을 사용하였다. 활동성 비율은 영업 효율의 측정치로 본 연구에서는 자산 회전을 사용하였다. 수익성 비율은 체인 레스토랑의 경영 성과를 평가하는 것으로 주주와 채권자들로부터 조달된 자본을 사용함에 있어서 기업의 효율성을 나타내는 지표이다. 본 연구에서는 매출액 영업 이익률, 매출액 순이익률, 총 자산 순이익률, 자

기 자본순이익률을 사용하였다. 이와 관련된 측정산식은 <표 2>와 같다.

## 3. 모집단 선정 및 표본추출

본 연구의 범위는 국내 레스토랑 기업 중에서 금융감독원에 재무제표 자료를 공시하고 외부감사를 받는 체인 레스토랑 기업을 대상으로 하였다. 표본추출은 편의적인 추출 방법으로 추출하였으며, 시간적 범위는 2001~2006년으로 총 6년으로 하였다. 선정 기업은 총 26개 레스토랑 기업이며, 공시된 126개의 재무제표를 표본으로 하였다. 이와 같이 한정된 레스토랑 기업을 연구대상으로 한 것은 연구자료 확보가 용이하고 기업회계 기준에 의해 재무제표가 작성되므로 신뢰성이 높기 때문이다.

레스토랑은 분류([http://en.wikipedia.org/wiki/Casual\\_dining\\_restaurant](http://en.wikipedia.org/wiki/Casual_dining_restaurant) 2007; NAICS 2007; NRA 2007; Ninemeier & Hayes 2006; Davis et al. 2002; Driann 1992; 한국표준산업분류; Khan 1991)의 기준에 따라, <표 3>에 제시되었다.

## 4. 분석 방법

본 연구의 분석 방법은 2차 자료로 얻어진 레스토랑의 재무제표를 이용하여 변수의 평균값을 얻기 위해 기술통계량을 실시하였으며, 체인 레스토랑의 재무변수 차이를 분석하기 위해 다변량 분산분석(MANOVA)을 이용하였다. 다변량 분산분석은 검정통계량 값인 Pillai의 트레이스, Wilks의 람다, Hotelling의 트레이스, Roy의 최대근으로 검정하였다. 또한, 분산분석 및 Scheffe의 다중비교 검정으로 확인하였다.

## IV. 자료 분석

### 1. 기술통계량

본 연구에서는 체인 레스토랑의 안정성, 성장성, 수익성 간의 차이가 있다는 가설을 검정하기 위하여 다변량 분산분석을 실시하였다. <표 4>는

〈표 2〉 재무 비율 요약표

재무적 요인	변수	변수의 측정
안정성	유동 비율	$\frac{\text{유동 자산}}{\text{유동 부채}} \times 100$
	부채 비율	$\frac{\text{부채 총계}}{\text{자기 자본}} \times 100$
	영업 이익 대비 이자 보상 배율	$\frac{\text{영업 이익}}{\text{이자 비용}} \times 100$
수익성	총 자산 순이익률	$\frac{\text{당기 순이익}}{\text{총 자산}} \times 100$
	자기 자본 순이익률	$\frac{\text{당기 순이익}}{\text{자기 자본}} \times 100$
	매출액 순이익률	$\frac{\text{매출액}}{\text{당기 순이익}} \times 100$
	매출액 영업 이익률	$\frac{\text{영업 이익}}{\text{매출액}} \times 100$
성장성 및 활동성	매출액 증가율	$\frac{\text{당기 매출액}}{\text{전기 매출액}} \times 100 - 100$
	자산 회전율	$\frac{\text{매출액}}{(\text{기초 총 자산} + \text{기말 총 자산})/2}$
	영업 이익 증가율	$\frac{\text{당기 영업 이익}}{\text{전기 영업 이익}} \times 100 - 100$
	당기 순이익 증가율	$\frac{\text{당기 순이익}}{\text{전기 순이익}} \times 100 - 100$
	총 자산 증가율	$\frac{\text{당기 말 총 자산}}{\text{전기 말 총 자산}} \times 100 - 100$

자료: 연구자 작성.

〈표 3〉 연구대상 기업 요약

분류	세 분류	연구표본자료(법인명)	비고
상업적 레스토랑	기관 계약 레스토랑	(주)신세계푸드, (주)아워홈, (주)CJ푸드시스템, (주)현대푸드시스템, (주)이씨엠디	5개 기업의 28개 재무제표
	캐주얼 다이닝 레스토랑	(주)CJ푸드빌, (주)와이즈온, (주)푸드스타, (주)바론손인터내셔널, (주)오지정(2004년), (주)놀부, (주)센앳푸드, (주)아모제	9개 기업의 37개 재무제표
	패스트푸드 레스토랑	(주)롯데리아, (주)TS해마로, (주)에스알에스코리아, (주)한국피자헛, (주)한국미스터피자, (주)제너시스, (주)디피케이, (주)교촌에프앤비,	8개 기업의 38개 재무제표
	카페/테이크아웃	(주)스타벅스커피코리아, (주)커피빈코리아, (주)파리크라상, (주)크라운베이커리	4개 기업의 22개 재무제표

자료: 연구자 작성.

안정성, 성장성, 수익성 변수들의 평균 비교이며, 대표적인 지표를 살펴보면 다음과 같다. 유동 비율이 평균 71.7213%로 나타났으며, 총 자산 순이

익률(ROA)은 9.0866%, 자기 자본 순이익률(ROE)은 24.4869%로 분석되었다. 성장성 지표의 대표적인 매출액 증가율은 평균 25.4% 증가하였으며,

〈표 4〉 변수의 기술통계량

	최소값	최대값	평균	표준편차
유동 비율	6.21	251.00	71.7213	48.07788
부채 비율	22.62	955.18	193.7058	185.23995
영업 이익 대비 이자 보상 배율	0.00	782.64	34.5200	91.61422
매출액 영업 이익률	- 1.61	16.76	5.4737	3.82179
매출액 순이익률	- 6.13	15.88	3.7134	3.48346
총 자산 순이익률	- 7.91	40.27	9.0866	8.45998
자기 자본 순이익률	-16.95	175.59	24.4869	26.21965
매출액 증가율	-22.93	341.22	25.4907	41.74243
영업 이익 증가율	-92.57	517.99	29.4849	80.45104
당기 순이익 증가율	-89.58	326.12	35.1937	84.93235
총 자산 증가율	-33.12	78.93	18.4334	21.65149
자산 회전율	0.71	5.19	2.3153	0.95080

총 자산 증가율(AGR)은 18.4%로 나타나 체인 레스토랑의 성장성이 지속되고 있는 것으로 나타났다.

2. 가설검증을 위한 다변량 분산분석

1) 가설 1 검정

(1) 안정성 차이검증을 위한 다변량 검정

〈표 5〉는 체인 레스토랑간의 차이를 알아보기 위한 다변량 분산분석 검정 결과로 Pillai의 트레이스, Wilks의 람다, Hotelling의 트레이스, Roy

의 최대근이  $F$ 값에 대한 유의확률 값이 .001보다 작으므로 체인 레스토랑 간에는 차이가 없다는 귀무가설은 기각된다. 따라서 체인 레스토랑에 따라 안정성 간에는 통계적으로 유의적인 차이 ( $p < 0.001$ )가 있음을 알 수 있다.

(2) 안정성 차이검증을 위한 다변량 분산분석

체인 레스토랑에 따라 종속변수인 안정성 간의 평균의 차이가 있음을  $F$ 값에 대한 유의확률 값을 통하여 알 수 있다(표 6). 유동 비율의  $F$ 값은 19.259이며, 이때의 유의확률은 0.000이므로

〈표 5〉 안정성 차이검증을 위한 다변량 검정

	값	$F$	가설자유도	오차자유도	유의확률	
Intercept	Pillaidml의 트레이스	0.863	178.984	3.000	85.000	0.000***
	Wilks의 람다	0.137	178.984	3.000	85.000	0.000***
	Hotelling의 트레이스	6.317	178.984	3.000	85.000	0.000***
	Roy의 최대근	6.317	178.984	3.000	85.000	0.000***
체인 레스토랑	Pillai의 트레이스	0.440	4.986	9.000	261.000	0.000***
	Wilks의 람다	0.575	5.976	9.000	207.000	0.000***
	Hotelling의 트레이스	0.737	6.849	9.000	251.000	0.000***
	Roy의 최대근	0.712	2.652	3.000	87.000	0.000***

\*\*\* $p < 0.001$ .



〈표 6〉 안정성 차이검증을 위한 다변량 분산분석

독립변수	종속변수	제공합	평균제공	F	유의확률
체인 레스토랑	유동 비율	80462.5212	26820.837	19.259	0.000***
	부채 비율	253150.5	84383.511	3.590	0.017*
	영업 이익 대비 이자 보상 배율	28889.923	9629.974	1.041	0.379

\* $p < 0.05$ , \*\*\* $p < 0.001$ .

체인 레스토랑의 유동 비율은 통계적으로 유의한 차이가 존재한다고 볼 수 있다. 부채 비율은  $F$ 값이 3.590이며, 유의확률은 0.017로 유의수준( $p < 0.05$ )에서 평균의 차이가 존재하는 것으로 나타났다. 반면에 영업 이익 대비 이자 보상 배율은 통계적으로 유의하지 않는 것으로 나타났다.

〈표 7〉은 체인 레스토랑과 안정성 변수 사이에 유의한 차이가 있는지를 Scheffe의 다중비교 검정으로 확인할 수 있다. 유동 비율의 경우, 기관 계약 레스토랑은 캐주얼 다이닝 레스토랑과 카페/테이크아웃( $p < 0.001$ ), 캐주얼 다이닝 레스토랑은 패스트푸드 레스토랑( $p < 0.001$ ), 패스트푸드 레스토랑은 카페/테이크아웃에서 집단 간 통계적으로 유의한 차이( $p < 0.05$ )가 있음을 알 수 있다. 부채 비율에서는 기관 계약 레스토랑과 카페/테이크아웃 집단 간 통계적으로 유의한 차이( $p < 0.05$ )가 있는 것으로 나타났다. 나머지 변수들은 차이가 없는 것으로 나타났다. 영업 이익 대비 이자 보상 배율 간에는 집단 간 차이가 통계적으로 유의하지 않는 것으로 나타났다.

가설 1에 대한 검증 결과, 기관 계약 레스토랑은 캐주얼 다이닝 레스토랑과 카페/테이크아웃, 캐주얼 다이닝 레스토랑은 패스트푸드 레스토랑, 패스트푸드 레스토랑은 케페테리아 경우에서 유동 비율간의 차이가 있는 것으로 나타났다. 부채 비율은 기관 계약 레스토랑과 카페/테이크아웃에서 집단 간 차이가 검증되었고, 영업 이익 이자 보상 배율은 통계적으로 유의하지 않아 가설 1은 일부 채택되었다.

## 2) 가설 2 검증

### (1) 수익성 차이검증을 위한 다변량 검정

〈표 8〉은 체인 레스토랑 수익성 변수들 간의 차이를 파악하기 위한 다변량 검정의 결과로 Pillai 트라이스, Wilks 람다, Hostelling 트레이스, Roy의 최대근이  $F$ 값에 대한 유의확률의 값이 0.001보다 작으므로 체인 레스토랑에 따라 차이가 없다는 귀무가설을 기각되었다. 즉, 체인 레스토랑과 수익성 변수 간에는 통계적으로 유의적인 차이가 있음을 알 수 있다.

### (2) 수익성 차이검증을 위한 다변량 분산분석

〈표 9〉는 수익성 차이검증을 위한 다변량 분산분석 결과이다. 체인 레스토랑에 따라 종속변수인 수익성 변수 간에 평균의 차이가 있음을  $F$ 값에 대한 유의확률을 통하여 파악할 수 있다. 매출액 순이익률의 경우  $F$ 값이 2.708이며, 이때의 유의확률은 0.05이므로 체인 레스토랑에 따라 통계적으로 유의한 차이가 존재한다고 볼 수 있다. 반면에 매출액 영업 이익률, 총 자산 순이익률, 자기 자본 이익률의  $F$ 값은 각각, 2.060, 0.272, 0.362이므로 체인 레스토랑 간에는 통계적인 차이가 없는 것으로 나타났다.

〈표 10〉은 가설 2의 검증을 위한 Scheffe의 다중비교 결과이다. 체인 레스토랑 분류에 따라 수익성 변수 사이에 유의한 차이가 있는지를 Scheffe의 다중비교 검정으로 확인할 수 있다. 하지만 모든 집단 간의 통계적 차이가 존재하지 않는 것으로 나타났다. 따라서 가설 2는 기각되었다.

<표 7> 가설 1 검증을 위한 Scheffe의 다중비교

종속 변수	(I)업종	(J)업종	평균차 (I-J)	표준오차	유의확률	95% 신뢰구간	
						하한값	상한값
유동 비율	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	67.6600	10.25392	0.000***	38.4260	96.8939
		패스트푸드 레스토랑	15.6650	10.94897	0.565	-15.5505	46.8806
		카페/테이크아웃	61.5294	11.63975	0.000***	28.3445	94.7144
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-67.6600	10.25392	0.000***	-96.8939	-38.4260
		패스트푸드 레스토랑	-51.9949	10.85800	0.000***	-82.9511	-21.0388
		카페/테이크아웃	-6.1305	11.55422	0.963	-39.0716	26.8106
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-15.6650	10.94897	0.565	-46.8806	15.5505
		캐주얼 다이닝 레스토랑	51.9949	10.85800	0.000***	21.0388	82.9511
		카페/테이크아웃	45.8644	12.17526	0.004**	11.1527	80.5761
	카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	-61.5294	11.63975	0.000***	-94.7144	-28.3445
		캐주얼 다이닝 레스토랑	6.1305	11.55422	0.963	-26.8106	39.0716
		패스트푸드 레스토랑	-45.8644	12.17526	0.004**	-80.5761	-11.1527
부채 비율	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	-92.0327	42.12331	0.197	-212.1263	28.0609
		패스트푸드 레스토랑	-40.3437	44.97858	0.848	-168.5777	87.8902
		카페/테이크아웃	-145.7770	47.81632	0.031*	-282.1014	-9.4526
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	92.0327	42.12331	0.197	-28.0609	212.1263
		패스트푸드 레스토랑	51.6889	44.60486	0.720	-75.4796	178.8574
		카페/테이크아웃	-53.7443	47.46496	0.734	-189.0670	81.5783
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	40.3037	44.97858	0.848	-87.8902	168.5777
		캐주얼 다이닝 레스토랑	-51.6889	44.60486	0.720	-178.8574	75.4796
		카페/테이크아웃	-105.4333	50.01621	0.225	-248.0295	37.1630
	카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	145.7770	47.81632	0.031*	9.4526	282.1014
		캐주얼 다이닝 레스토랑	53.7443	47.46496	0.734	-81.5783	189.0670
		패스트푸드 레스토랑	105.4333	50.01621	0.225	-37.1630	248.0295
영업 이익 대비 이자 보상 배율	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	29.9524	26.43324	0.733	-45.4088	105.3136
		패스트푸드 레스토랑	-4.0532	28.22498	0.999	-84.5226	76.4162
		카페/테이크아웃	38.4919	30.00572	0.650	-47.0545	124.0382
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-29.9524	26.43324	0.733	-105.3136	45.4088
		패스트푸드 레스토랑	-34.0056	27.99046	0.689	-113.8064	45.7952
		카페/테이크아웃	8.5394	29.78523	0.994	-76.3783	93.4572
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	4.0532	28.22498	0.999	-76.4162	84.5226
		캐주얼 다이닝 레스토랑	34.0056	27.99046	0.689	-45.7952	113.8064
		카페/테이크아웃	42.5450	31.38619	0.609	-46.9370	132.0271
	카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	-38.4919	30.00572	0.650	-124.0382	47.0545
		캐주얼 다이닝 레스토랑	-8.5394	29.78523	0.994	-93.4572	76.3783
		패스트푸드 레스토랑	-42.5450	31.38619	0.609	-132.0371	46.9370

\* $p < 0.05$ , \*\* $p < 0.01$ , \*\*\* $p < 0.001$ .

〈표 8〉 체인 레스토랑에 따른 수익성 차이검증을 위한 다변량 검정

		값	F	가설자유도	오차자유도	유의확률
절편	Pillai의 트레이스	0.734	666.200	4.000	96.000	0.000***
	Wilks의 람다	0.266	66.200	4.000	96.000	0.000***
	Hotelling의 트레이스	2.758	66.200	4.000	96.000	0.000***
	Roy의 최대근	2.758	66.200	4.000	96.000	0.000***
체인 레스토랑	Pillai의 트레이스	0.364	3.388	12.000	294.000	0.000***
	Wilks의 람다	0.648	3.776	12.000	254.373	0.000***
	Hotelling의 트레이스	0.524	4.133	12.000	284.000	0.000***
	Roy의 최대근	0.484	11.868	4.000	98.000	0.000***

\*\*\* $p < 0.001$ .

〈표 9〉 수익성 차이검증을 위한 다변량 분산분석

독립변수	종속변수	제공합	평균제공	F	유의확률
체인 레스토랑	매출액 영업 이익률	85.044	28.348	2.060	0.110
	매출액 순이익률	87.518	29.173	2.708	0.049*
	총 자산 순이익률	58.175	19.392	0.272	0.846
	자기 자본 순이익률	761.821	253.940	0.362	0.780

\* $p < 0.05$ .

〈표 10〉 가설 2 검증을 위한 Scheffe의 다중비교

종속 변수	(I)업종	(J)업종	평균차 (I-J)	표준 오차	유의 확률	95% 신뢰구간	
						하한값	상한값
매출액 영업 이익률	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	-0.4457	1.01031	0.978	-3.3192	2.4278
		패스트푸드 레스토랑	-0.5001	0.98649	0.968	-3.3059	2.3057
		카페/테이크아웃	-2.6635	1.13743	0.147	-5.8986	0.5716
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	0.4457	1.01031	0.978	-2.4278	3.3192
		패스트푸드 레스토랑	-0.0544	0.96714	1.000	-2.8051	2.6963
		카페/테이크아웃	-2.1634	1.12069	0.277	-5.4053	0.9696
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	0.5001	0.98649	0.968	-2.3057	3.3059
		캐주얼 다이닝 레스토랑	0.0544	0.96714	1.000	-2.6963	2.8051
		카페/테이크아웃	-2.1634	1.09927	0.282	-5.2899	0.9631
	카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	2.6635	1.13743	0.147	-0.5716	5.8986
		캐주얼 다이닝 레스토랑	2.2178	1.12069	0.277	-0.9696	5.4053
		카페/테이크아웃	2.1634	1.09227	0.282	-0.9631	5.2899

<표 10> 계속

종속 변수	(I)업종	(J)업종	평균차 (I-J)	표준 오차	유의 확률	95% 신뢰구간	
						하한값	상한값
매출 순이익률	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	0.1922	0.89393	0.997	-2.3503	2.7347
		패스트푸드 레스토랑	-0.6340	0.87286	0.913	-3.1166	1.8486
		카페/테이크아웃	-2.4361	1.00641	0.126	-5.2985	0.4264
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-0.1922	0.89393	0.997	-2.7347	2.3503
		패스트푸드 레스토랑	-0.8262	0.85573	0.818	-3.2601	1.6076
		카페/테이크아웃	-2.6283	0.99160	0.078	-5.4486	0.1920
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	0.6340	0.87286	0.913	-1.8486	3.1166
		캐주얼 다이닝 레스토랑	0.8262	0.85573	0.818	-1.6076	3.2601
		카페/테이크아웃	-1.8021	0.97264	0.335	-4.5684	0.9643
	카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	2.4361	1.00641	0.126	-0.4264	5.2985
		캐주얼 다이닝 레스토랑	2.6283	0.99160	0.078	-0.1920	5.4486
		패스트푸드 레스토랑	1.8021	0.97264	0.335	-0.9643	4.5684
총 자산 순이익률	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	2.0476	2.30090	0.815	-4.4966	8.5918
		패스트푸드 레스토랑	0.7793	2.24666	0.989	-5.6106	7.1692
		카페/테이크아웃	1.0321	2.59042	0.984	-6.3355	8.3997
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-2.0476	2.30090	0.851	-8.5918	4.4966
		패스트푸드 레스토랑	-1.2683	2.20258	0.954	-7.5329	4.9962
		카페/테이크아웃	-1.0155	2.55229	0.984	-8.2747	6.2437
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-0.7793	2.24666	0.989	-7.1692	5.6106
		캐주얼 다이닝 레스토랑	1.2683	2.20258	0.954	-4.9962	7.5329
		카페/테이크아웃	0.2528	2.50350	1.000	-6.8676	7.3732
	카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	-1.0321	2.59042	0.984	-8.3997	6.3355
		캐주얼 다이닝 레스토랑	1.0155	2.55229	0.984	-6.2437	8.2747
		패스트푸드 레스토랑	-0.2528	2.50350	1.000	-7.3732	6.8676
자기 자본 순이익률	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	-1.7170	7.20889	0.996	-22.2204	18.7865
		패스트푸드 레스토랑	1.3176	7.03894	0.998	-18.7024	21.3377
		카페/테이크아웃	-6.5771	8.11598	0.883	-29.6605	16.5062
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	1.7170	7.20889	0.996	-18.7865	22.2204
		패스트푸드 레스토랑	3.0346	6.90086	0.979	-16.5928	22.6620
		카페/테이크아웃	-4.8602	7.99652	0.946	-27.6038	17.8834
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-1.3176	7.03894	0.998	-21.3377	18.7024
		캐주얼 다이닝 레스토랑	-3.0346	6.90086	0.979	-22.6620	16.5928
		카페/테이크아웃	-7.8948	7.84365	0.798	-30.2036	14.4141
	카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	6.5771	8.11598	0.883	-16.5062	29.6605
		캐주얼 다이닝 레스토랑	4.8602	7.99652	0.946	-17.8834	27.6038
		패스트푸드 레스토랑	7.8948	7.84365	0.798	-14.4141	30.2036

\* $p < 0.05$  \*\* $p < 0.01$  \*\*\* $p < 0.001$ .

3) 가설 3 검증

1) 성장성 및 활동성 차이검증을 위한 다변량 검정

체인 레스토랑 간의 차이를 분석하기 위한 다변량 검정의 결과로 Pillai 트래이스, Wilks 랏다, Hotelling 트래이스, Roy의 최대근 유의확률 값이 0.001보다 작으므로 체인 레스토랑에 따른 차이가 없다는 귀무가설은 기각되었다. 이는 체인 레스토랑에 따라 성장성 및 활동성에 통계적으로 유의적인 차이가 있음을 알 수 있다(표 11).

2) 성장성 및 활동성 차이검증을 위한 다변량 분산분석

〈표 12〉는 체인 레스토랑에 따라 종속변수인 성장성 및 활동성 변수간의 평균 차이를 제시하였다. 매출액 증가율의 경우  $F$ 값은 3.430이며, 유의확률  $p < 0.05$ 으로 차이가 있는 것으로 나타났

다. 당기 순이익 증가율의 경우  $F$ 값은 2.865이며, 유의확률  $p < 0.05$ , 자산 회전율은  $F$ 값이 17.693이며, 유의확률  $p < 0.001$ 로 나타나 체인 레스토랑에 따라 차이가 존재하는 것으로 나타났다. 하지만, 영업 이익 증가율과 총 자산 증가율은 집단 간 평균의 차이가 크지 않는 것으로 나타났다.

성장성 및 활동성 변수사이에 유의한 차이가 있는지를 Scheffe의 다중비교 검정으로 확인할 수 있다(표 13). 분석 결과, 자산 회전율에서만 집단 간의 차이가 존재하는 것으로 나타났다. 기관 계약 레스토랑은 캐주얼 다이닝 레스토랑( $p < 0.001$ ), 패스트푸드 레스토랑( $p < 0.05$ ), 카페/테이크아웃( $p < 0.001$ )에서 집단 간 유의한 차이가 있음을 알 수 있다. 이는 기관 계약 레스토랑의 자산 회전속도가 3.32회전으로 타 업종에 비해 투자한 자산의 활동도가 높은 것을 의미한다. 패스트푸드 레스토랑과 카페/테이크아웃( $p < 0.026$ )간에도 통계적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 하지만, 매출

〈표 11〉 성장성 및 활동성 차이검증을 위한 다변량 검정

		값	F	가설자유도	오차자유도	유의확률
Intercept	Pillai의 트래이스	0.920	184.201	5.000	80.000	0.000***
	Wilks의 랏다	0.080	184.201	5.000	80.000	0.000***
	Hotelling의 트래이스	11.513	184.201	5.000	80.000	0.000***
	Roy의 최대근	11.513	184.201	5.000	80.000	0.000***
체인 레스토랑	Pillai의 트래이스	0.578	3.914	15.000	246.000	0.000***
	Wilks의 랏다	0.487	4.387	15.000	221.000	0.000***
	Hotelling의 트래이스	0.919	4.822	15.000	236.000	0.000***
	Roy의 최대근	0.746	12.241	5.000	82.000	0.000***

\*\*\* $p < 0.001$ .

〈표 12〉 성장성 및 활동성 차이검증을 위한 다변량 분산분석

독립변수	종속변수	제공합	평균제공	F	유의확률
체인 레스토랑	매출액 증가율	4556.570	1518.857	3.430	0.021*
	영업 이익 증가율	21308.848	7102.949	2.378	0.076
	당기 순이익 증가율	56874.50	18958.083	2.865	0.041*
	총 자산 증가율	1335.817	445.272	0.992	0.401
	자산 회전율	27.786	9.262	17.693	0.000***

\* $p < 0.05$ , \*\*\* $p < 0.001$ .

<표 13> 가설 3 검증을 위한 Scheffe의 다중비교

종속변수	(I)업종	(J)업종	평균차 (I-J)	표준 오차	유의 확률	95% 신뢰구간	
						하한값	상한값
매출액 증가율	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	-1.6750	6.21089	0.995	-19.3948	16.0448
		패스트푸드 레스토랑	14.4826	5.90323	0.119	-2.3594	31.3246
		카페/테이크아웃	-1.7973	6.92585	0.995	-21.5569	17.9622
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	1.6750	6.21089	0.995	-16.0448	19.3948
		패스트푸드 레스토랑	16.1576	6.04362	0.075	-1.0849	33.4001
		카페/테이크아웃	-0.1223	7.04589	1.000	-20.2243	19.9797
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-14.4826	5.90323	0.119	-31.3246	2.3594
		캐주얼 다이닝 레스토랑	-16.1576	6.04362	0.075	-33.4001	1.0849
		카페/테이크아웃	-16.2799	6.77625	0.132	-35.6126	3.0528
카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	1.7973	6.92585	0.995	-17.9622	21.5569	
	캐주얼 다이닝 레스토랑	0.1223	7.04589	1.000	-19.9797	20.2243	
	패스트푸드 레스토랑	16.2799	6.77625	0.132	-3.0528	35.6126	
영업 이익 증가율	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	-17.2855	16.13107	0.766	-63.3076	28.7367
		패스트푸드 레스토랑	23.6204	15.33200	0.502	-20.1220	67.3628
		카페/테이크아웃	-3.2983	17.98797	0.988	-54.6182	48.0217
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	17.2855	16.13107	0.766	-28.7367	63.3076
		패스트푸드 레스토랑	40.9059	15.69662	0.087	-3.8767	85.6886
		카페/테이크아웃	13.9872	18.29975	0.900	-38.2222	66.1967
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-23.6204	15.33200	0.502	-67.3628	20.1220
		캐주얼 다이닝 레스토랑	-40.9059	15.69662	0.087	-85.6886	3.8767
		카페/테이크아웃	-26.9187	17.59942	0.508	-77.1300	23.2927
카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	3.2983	17.98797	0.998	-48.0217	54.6182	
	캐주얼 다이닝 레스토랑	-13.9872	18.29975	0.900	-66.1967	38.2222	
	패스트푸드 레스토랑	26.9187	17.59942	0.508	-23.2927	77.1300	
당기 순이익 증가율	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	-10.1246	24.01156	0.981	-78.6299	58.3807
		패스트푸드 레스토랑	52.3018	22.82212	0.163	-12.8100	117.4136
		카페/테이크아웃	12.9325	26.77562	0.972	-63.4587	89.3237
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	10.1246	24.01156	0.981	-58.3807	78.6299
		패스트푸드 레스토랑	62.4264	23.36486	0.075	-4.2339	129.0886
		카페/테이크아웃	23.0571	27.23970	0.869	-54.6581	100.7723
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-52.3018	22.82212	0.163	-117.4136	12.8100
		캐주얼 다이닝 레스토랑	-62.4264	23.36486	0.075	-129.0866	4.2339
		카페/테이크아웃	-39.3693	26.19724	0.524	-144.1103	35.3718
카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	-12.9325	26.77562	0.972	-89.3237	63.4587	
	캐주얼 다이닝 레스토랑	-23.0571	27.23970	0.869	-100.7723	54.6581	
	패스트푸드 레스토랑	39.3693	26.19724	0.524	-35.3718	114.1103	

<표 13> 계속

종속변수	(I)업종	(J)업종	평균차 (I-J)	표준 오차	유의 확률	95% 신뢰구간	
						하한값	상한값
총 자산 증가율	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	-3.4261	6.25384	0.960	-21.2684	14.4162
		패스트푸드 레스토랑	6.6014	5.94405	0.745	-10.3571	23.5598
		카페/테이크아웃	-0.5115	6.97375	1.000	-20.4077	19.3847
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	3.4261	6.25384	0.960	-14.4162	21.2684
		패스트푸드 레스토랑	10.0275	6.08541	0.442	-7.3342	27.3893
		카페/테이크아웃	2.9146	7.09462	0.982	-17.3264	23.1557
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-6.6014	5.94405	0.745	-23.5598	10.3571
		캐주얼 다이닝 레스토랑	-10.0275	6.08541	0.442	-27.3893	7.3342
		카페/테이크아웃	-7.1129	6.82311	0.780	-26.5793	12.3535
	카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	0.5115	6.97375	1.000	-19.3847	20.4077
		캐주얼 다이닝 레스토랑	-2.9146	7.09462	0.982	-23.1557	17.3264
		패스트푸드 레스토랑	7.1129	6.82311	0.780	-12.3535	26.5793
자산 회전율	기관 계약 레스토랑	캐주얼 다이닝 레스토랑	1.1464	0.21356	0.000***	0.5372	1.7557
		패스트푸드 레스토랑	0.8768	0.20298	0.001**	0.2977	1.4559
		카페/테이크아웃	1.6042	0.23814	0.000***	0.9247	2.2836
	캐주얼 다이닝 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-1.1464	0.21356	0.000***	-1.7557	-0.5372
		패스트푸드 레스토랑	-0.2697	0.20781	0.642	-0.8626	0.3232
		카페/테이크아웃	0.4577	0.24227	0.319	-0.2335	1.1489
	패스트푸드 레스토랑	기관 계약 레스토랑	-0.8768	0.20298	0.001**	-1.4559	-0.2977
		캐주얼 다이닝 레스토랑	0.2697	0.20781	0.642	-0.3232	0.8626
		카페/테이크아웃	0.7274	0.23300	0.026*	0.0627	1.3921
	카페/테이크아웃	기관 계약 레스토랑	-1.6042	0.23814	0.000***	-2.2836	-0.9247
		캐주얼 다이닝 레스토랑	-0.4577	0.24227	0.319	-1.1489	0.2335
		패스트푸드 레스토랑	-0.7274	0.23300	0.026*	-1.3921	-0.0627

\* $p < 0.05$ , \*\* $p < 0.01$ , \*\*\* $p < 0.001$ .

액 증가율, 영업 이익 증가율, 당기 순이익 증가율, 총 자산 증가율의 경우 집단 간 차이가 통계적으로 유의하지 않는 것으로 나타났다. 따라서 가설 3은 일부 채택되었다.

### V. 결 론

본 연구는 체인 레스토랑의 분류에 따라 재무변수 간에 차이가 있는지를 검증하는데, 연구의 목적을 두었다. 실증 분석에서는 표본기업의 재무변수를 선정하여 체인 레스토랑의 특성에 따라 차이를 검증하였다. 체인 레스토랑의 분류는 기

관 계약 레스토랑, 캐주얼 다이닝 레스토랑, 패스트푸드 레스토랑, 카페/테이크아웃으로 분류하였고, 안정성, 수익성, 활동성 및 성장성 변수와의 차이를 다변량 분산분석을 이용하여 분석하였다. 분석 결과는 다음과 같다

첫째, 가설 1은 일부 채택되었다. 체인 레스토랑 간의 안정성은 Pillai의 트레이스, Wilks의 람다, Hotelling의 트레이스, Roy의 최대근 값이  $F$  값에 대한 유의확률 값( $p < 0.001$ )에서 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 분산분석에서는 유동 비율, 부채 비율에서만 차이가 있었다. 유동 비율에 대한 Scheffe의 다중비교에서 기관 계약

레스토랑은 캐주얼 다이닝 레스토랑과 카페/테이크아웃( $p<0.001$ ), 캐주얼 다이닝 레스토랑은 패스트푸드 레스토랑( $p<0.001$ ), 패스트푸드 레스토랑은 카페/테이크아웃에서 집단 간 통계적으로 유의한 차이( $p<0.05$ )가 있는 것으로 나타났다. 이는 기관 계약 레스토랑 기업이 캐주얼 다이닝 레스토랑과 카페/테이크아웃 기업보다 자산이 단기 간 내에 확실한 가격으로 현금화될 수 있는 가능성이 높은 것을 의미한다. 즉, 단기 채무에 대한 상환능력이 높다고 할 수 있다.

부채 비율에서는 기관 계약 레스토랑과 카페/테이크아웃 집단 간에는 통계적으로 유의한 차이( $p<0.05$ )가 있는 것으로 나타났다. 영업 이익 대비 이자 보상 배율의 경우, 집단 간 차이가 통계적으로 유의하지 않는 것으로 나타났다. 이는 기관 계약 레스토랑이 부채 비율이 적고, 카페/테이크아웃이 상대적으로 높은 것을 의미한다. 즉, 카페/테이크아웃이 타인 자본에 대한 의존도가 높은 것을 의미한다.

둘째, 가설 2는 기각되었다. 체인 레스토랑 간의 수익성은 Pillai의 트레이스, Wilks의 람다, Hotelling의 트레이스, Roy의 최대근 값이  $F$ 값에 대한 유의확률의 값( $p<0.001$ )에서 유의적인 차이가 있었으며, 분산분석에서는 매출액 순이익률만이 차이가 있는 것으로 나타났다. Scheffe의 다중비교에서는 모든 변수들이 유의적인 차이가 없는 것으로 검증되었다. 이는 체인 레스토랑 간에 경영활동의 성과가 유사한 것을 의미한다. 즉, 영업활동과 재무활동의 성과를 평가하는 매출액 순이익률, 투자된 총 자본이 얼마나 많은 이익을 창출하는지를 측정하는 ROI, 주주가 기업에 투자한 자본에 대해 벌어들이는 수익성인 ROE, 순수한 영업이익을 나타내는 매출액 영업 이익률 등은 체인 레스토랑 간에 차이가 없다는 것을 의미한다.

셋째, 가설 3은 일부 채택되었다. 성장성 및 활동성에서 다변량 검정의 결과로 Pillai 트레이스, Wilks 람다, Hotelling 트레이스, Roy의 최대근 값

이  $F$ 값에 대한 유의확률의 값에서 0.05보다 작으므로 체인 레스토랑에 따라 차이가 존재하는 것으로 나타났다. 분산분석에서, 매출액 증가율의 경우  $F$ 값은 3.430이며, 유의확률  $p<0.05$ 에서 차이가 있는 것으로 나타났다. 당기 순이익 증가율의 경우  $F$ 값은 2.865이며, 유의확률  $p<0.05$ , 자산 회전율은  $F$ 값이 17.693이며, 유의확률  $p<0.001$ 로 나타나 체인 레스토랑에 따라 차이가 존재하는 것으로 나타났다. 하지만, 영업 이익 증가율과 총 자산 증가율은 집단 간 평균의 차이가 크지 않는 것으로 나타났다. 성장성 및 활동성에 관한 Scheffe의 다중비교에서 기관 계약 레스토랑은 캐주얼 다이닝 레스토랑( $p<0.05$ ), 패스트푸드 레스토랑( $p<0.001$ ), 카페/테이크아웃( $p<0.001$ )에서 집단 간에 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 이는 기관 계약 레스토랑이 자산의 회전속도가 3.32회전으로 분석대상 레스토랑에 비해 투자한 자산의 활동도가 높은 것을 의미한다.

본 연구의 결과는 MANOVA를 이용하여 호텔 기업을 대상으로 한 연구(김수영·조소윤 2001) 내용 중 유동 비율( $F=3.078$ ,  $p<0.10$ )에서 만 유의적인 차이가 있다는 결과와 유사하다. 하지만 김수영·조소윤(2001)의 연구에서는 Scheffe의 다중비교를 하지 않아 본 연구 결과와는 차이가 있을 수 있다.

본 연구는 체인 레스토랑의 분류에 따라 안전성, 수익성, 성장성 및 활동성의 차이를 파악하는데 있었다. 하지만, 재무 특성 변수의 제한적 응용에 따른 단점으로 인해 기초 연구 결과를 제공하는 한계를 가지고 있다.

그 첫째 예로, 유동 비율의 경우, 유동 자산을 유동 부채로 나눈 비율로서, 단기 채무 변제에 충당할 수 있는 유동 자산이 얼마나 되는지를 나타내는 비율이다. 하지만, 유동 자산에서 재고 자산은 판매 과정을 거쳐야 현금화 될 수 있으므로 현금, 예금, 매출채권, 유가증권 등과 같은 당좌 자산과 비교하여 유동성이 낮다. 따라서 재고자산을 포함한 유동 자산으로 체인 레스토랑의 단



기채무 지급능력을 측정하는 것은 한계가 있다.

두 번째로 레버리지 비율이 높은 것은 부채가 높다는 것을 의미한다. 하지만, 부채성 비율이 높다고 해서 부정적인 것만은 아니다. 자본을 운용하여 얻는 수익률이 이자율을 초과하면 레버리지 비율이 높을수록 자기 자본수익률이 확대되는 손익확대효과(leverage effect)가 있을 수 있기 때문이다. 본 연구에서는 이와 같은 구체적인 내용이 반영되지 않았다.

향후 연구에서는 기업의 이해관계자들이 의사 결정에 중요시 하는 변수의 넓이와 폭을 넓힐 필요가 있으며, 관련된 외적인 인과변수들과의 연관성을 분석하는 것도 매우 의미가 있을 것으로 사료된다. 또한, 본 연구에서는 자산 규모가 70억 이상인 기업의 6년간 재무제표를 이용하여 분석하였지만 추후 연구에서는 시간적 범위를 넓혀 연구할 필요가 있을 것으로 판단된다.

### 참고문헌

- 김영훈 (2005) : 재무 특성정보가 이익 조정에 미치는 영향. 명지대학교 대학원 석사학위논문, 55-57, 서울.
- 김수영 · 조소운 (2001) : 호텔경영계약의 체결이 경영 성과에 미치는 영향. *관광학연구* 24(3):107-125.
- 노형진 (2007) : 다변량분석 이론과 실제. 형설출판사, 204-206, 서울.
- 박인수 · 나태균 (2007) : 호텔기업의 경영 전략, 성과평가와 경영 성과간의 인과관계. *한국조리학회지* 13(2):174-187.
- 박성현 · 조신섭 · 김성수 (2002) : 한글 SPSS. SPSS 아카데미, 270-275, 서울.
- 박태수 · 이상건 (2006) : 호텔의 재무 비율지표와 생산성간의 관계. *관광 · 레져연구* 18(1): 141-159.
- 이광로 · 문성주 · 김태정 (2004) : 소프트웨어 산업의 재무 특성에 관한 연구. *산업경제연구* 17(2):473-486.
- 이계원 · 최동열 (2004) : 호텔기업의 특성과 경영 성과간의 관계에 관한 연구. *관광학연구* 28(2):133-151.
- 양승필 · 윤대순 (2005) : 외식사업체의 재무 특성변수와 수익성간의 영향관계 연구. *외식경영연구* 8(1):273-293.
- 유경민 · 김이수 (2007) : 외식기업의 시장지향성이 마케팅 효율성과 적응성에 미치는 영향. *한국조리학회지* 13(1):143-151.
- 유인순 (2002) : 코스닥 하이테크 벤처 기업의 재무적 특성. 성균관대학교, 39-41, 서울.
- 유희경 (2005) : 재무적 지표를 이용한 숙박업의 자본구조 결정요인 분석. *호텔경영학연구* 14(1):103-117.
- 유희경 · 김수정(2005) : 숙박산업의 재무 구조와 경영 성과와의 상관성 분석. *호텔경영학연구* 14(4):39-51.
- 장동관 (2007) : 코스닥 등록 전후 벤처 기업의 재무 특성분석. 한밭대학교, 44-49, 서울.
- 최규완 · 박현정 · 신서영 · 양일선 (2007) : 외식 프랜차이즈 기업의 수익성과 영향 요인 분석. *한국식품조리과학회지* 23(2):270-279.
- 최정길 · 박순민 (2006) : 호텔의 재무 분석을 통한 규모의 경제효과 연구. *호텔경영학연구* 15(2):165-183.
- 통계청 (2007) : 2005년도 기준 서비스업 총조사 결과, 25.
- Bernard Davis · Andrew Lockwood · Sally Stone (1998) : *Food and Beverage Management* 2nd, BH, 1-12, Woburn.
- David V. Pavesic · Paul F. Magnant (2005) : *Fundamental Principles of Restaurant Cost Control* 2nd, Pearson Prentice Hall, 444-447, New Jersey.
- DorAnn H. Finley · Il-Sun Yang Kim · Alyee M. Fanslow (1992) : *Inventory Control Systems in Foodservice Organizations*, Iowa State

- University Press, 11-20, Iowa.
21. Jack D. Nemeier · David K. Hayes (2006) : Restaurant Operations Management; Principles and Practices 6ed, Pearson Prentice Hall, 9-16, New Jersey.
22. Mahmood A. Khan (1991) : Concepts of Food-service Operations and Management 2nd, Van Nostrand Reinhold, 27-37, New York.
23. National Restaurant Association Educational Foundation (2007) : NRAEF ManageFirst: Menu Marketing and Management, Pearson Prentice Hall, 56-57, New Jersey.
24. Raymond S. Schmidgall (1986) : Hospitality Industry Management Accounting, AH&MA, 135, Michigan.
25. 2007.10.15. [http://en.wikipedia.org/wiki/Casual\\_dining\\_restaurant](http://en.wikipedia.org/wiki/Casual_dining_restaurant)
26. 2007.12.28. [www.census.gov/naics/2007/NAICOD07.htm # N 72](http://www.census.gov/naics/2007/NAICOD07.htm#N72)
27. 2007.12.28. [http://www.nso.go.kr/std2006/k07a\\_0000/k07ab\\_0000/k07ab\\_0000.html](http://www.nso.go.kr/std2006/k07a_0000/k07ab_0000/k07ab_0000.html)
- 
- 2007년 10월 23일 접수  
2008년 2월 24일 게재확정