

서울도시연구 Seoul Studies

제27권 제1호 2026. 3.

서울시 외식업의 생존 격차 분석
- 디저트 및 음식점 업종의 비교 및 COVID-19 팬데믹 전·후 코호트 분석 -
| 오유진

서울도시연구는 서울을 비롯한 도시 관련 연구 중심의 전문지입니다. 본지는 대학과 연구기관 등의 도시 관련 연구자 및 실무자 모두에게 문호를 개방합니다.

서울도시연구에 게재된 원고의 저작권은 서울연구원이 소유하며, 무단전재 및 복제를 금합니다. 본지에 실린 논문의 모든 내용은 필자의 개인적 의견이며 본 연구원의 공식견해가 아닙니다.

발행인/오균(서울연구원 원장)

편집인 겸 편집위원장/김원호(서울연구원 부원장)

편집위원/김찬동 충남대학교 자치행정학과 교수
김호기 서울연구원 미래공간연구실 연구위원
반정화 서울연구원 포용도시연구실장
신상영 한국국민안전산업협회 사무총장
오주택 한국교통대학교 도시공학과 교수
우영진 서울연구원 경제혁신연구실 연구위원
이민홍 동의대학교 사회복지학과 교수
이병민 건국대학교 문화콘텐츠학과 교수
이성훈 고려대학교 경제학과 교수
이재수 강원대학교 부동산학과 교수
정상혁 서울연구원 미래공간연구실 선임연구위원
한지형 아주대학교 건축학과 교수
허자연 서울연구원 전략연구팀장

간사/박진아(서울연구원 연구기획실 지식콘텐츠팀)

주소/(06756) 서울특별시 서초구 남부순환로 340길 57(서초동 391번지)
www.si.re.kr

전화/(02)2149-1234

디자인/장훈종(선문대학교 디자인학부 교수)

편집·인쇄/세일포커스(주) (02)2275-6894

인쇄일/2026년 3월 24일

발행일/2026년 3월 31일

서울도시연구

2026. 3. 제27권 제1호

서울시 외식업의 생존 격차 분석

- 디저트 및 음식점 업종의 비교 및 COVID-19 팬데믹 전·후 코호트 분석 -

..... 오유진 1

서울시 외식업의 생존 격차 분석

- 디저트 및 음식점 업종의 비교 및 COVID-19 팬데믹 전·후 코호트 분석 -

오유진*

Survival Disparities in Seoul's Food Service Industry: A Cohort Analysis of Dessert Shops and Restaurants Across the COVID-19 Pandemic

Yoojin Oh*

요약 : 최근 서울시 외식업 구조 변화 과정에서 카페·베이커리·디저트 관련 업종의 비중이 확대되면서 외식업 내부의 업종 간 생존 특성 차이에 대한 관심이 증가하고 있다. 특히 디저트 업종은 낮은 진입 장벽과 소자본 창업이 가능하다는 특성으로 인해 빈번한 시장 진입과 퇴출이 이루어지는 업종으로 인식되어 왔으나, 해당 업종의 생존 특성을 음식점 업종과 비교하여 장기간에 걸쳐 실증적으로 분석한 연구는 제한적이었다. 이에 이 연구는 서울시 외식업 사업체의 개업 및 폐업 이력을 활용하여 디저트 업종과 음식점 업종의 생존 양상을 비교하고, 팬데믹 전·후 환경에서 업종 간 생존 격차의 변화를 분석하였다. 이를 위해 2014년과 2018년에 개업한 외식업 사업체를 약 6년간 추적한 두 개의 코호트를 구축하고 Kaplan-Meier 생존분석과 Cox 비례위험모형을 적용하였다. 분석 결과, 디저트 업종은 음식점 업종에 비해 전반적으로 낮은 생존확률과 높은 폐업 위험을 보였으며 이러한 격차는 COVID-19 팬데믹을 포함한 코호트에서 더욱 확대되는 것으로 나타났다. 또한 점포 규모를 통제한 이후에도 디저트 업종 여부는 폐업 위험에 유의한 영향을 미치는 것으로 확인되었다. 이 연구는 디저트 업종을 외식업 내부의 독립적 분석 단위로 설정하여 생존 특성을 실증적으로 제시하고 외식업을 생존과 지속 가능성의 관점에서 재조명한다.

주제어 : 디저트 업계, 외식업, 생존분석, COVID-19 팬데믹, 생존율

ABSTRACT : The expansion of café, bakery, and dessert-related businesses has become a notable feature of structural change within Seoul's food service industry, raising interest in survival differences across subsectors. Dessert businesses are widely perceived as having low entry barriers and requiring relatively small start-up capital, which leads to frequent market entry and exit. However, long-term empirical studies comparing the survival characteristics of dessert businesses with those of restaurants remain limited. This study examines differences in survival patterns between dessert businesses and restaurants in Seoul and investigates how these gaps changed before and after the COVID-19 pandemic. Two cohorts of food service establishments that opened in 2014 and 2018 were constructed and followed for approximately six years. Kaplan-Meier survival analysis and Cox proportional hazards models were employed. The results show that dessert businesses exhibit lower survival probabilities and higher closure risks than restaurants, with the gap becoming more pronounced in the cohort exposed to the COVID-19 pandemic. Even after controlling for establishment size, belonging to the dessert sector remains a statistically significant predictor of closure risk. These findings suggest that the vulnerability of dessert businesses cannot be explained solely by differences in operational scale and provide empirical evidence for future food service and self-employment policy discussions.

Key Words : Dessert, Food service industry, Survival analysis, COVID-19 pandemic, Survival rate

* 서울대학교 환경대학원 도시 및 지역계획 전공 박사과정(Doctoral Candidate, Urban Planning, Graduate School of Environmental Studies, Seoul National University), E-Mail: yoojinoh@snu.ac.kr

I. 서론

1. 연구의 배경

2010년대 중반 이후 서울시의 외식업 구조는 뚜렷한 변화를 경험해 왔다. 특히 커피·음료점업과 제과점업을 중심으로 한 디저트 관련 업종은 외식업 내에서 하나의 주요한 하위 부문으로 재편되며 빠르게 확대되었다(김묵한·유인혜, 2025). 본래 식후 소비로 인식되던 디저트는 디저트 카페의 확산과 함께 독립적인 소비 대상으로 자리 잡았으며, 외식의 부수적 요소를 넘어 주요한 외식 수요의 한 축으로 전환되었다. 실제로 2012년부터 2022년 사이 서울시 디저트 업계의 사업체 수와 종사자 수는 모두 약 두 배 수준으로 증가한 것으로 나타났다(김묵한·유인혜, 2025).

이와 같은 변화는 서울시 외식업이 식사 중심의 음식점 위주 구조에서 벗어나, 기호·간식 소비를 포함한 복합적인 산업 구조로 재편되고 있음을 의미한다. 그러나 이러한 외식업 구조의 다변화에도 불구하고, 외식업은 여전히 통상적으로 단일한 산업 범주로 분류되어 분석되는 경우가 많다. 이는 외식업 내부에 존재하는 업종 간 차이를 충분히 반영하지 못할 가능성을 내포한다.

해외 산업 분석과 학술 연구들은 외식업 내부의 이러한 이질성을 비교적 명확히 지적해 왔다. 디저트 카페, 베이커리, 아이스크림 전문점 등 디저트 관련 업종은 음식점 업종과 구분되는 독자적인 사업 유형으로 다루어지며, 낮은 진입 장벽과 제한적인 매몰비용 구조를 지닌 외식업 하위 부문으로 분류된다. 예컨대 IBISWorld는 디저트 관련 업종에서 신규 진입과 퇴출이 빈번하게 발생하고 사업체

전환(turnover) 주기가 짧게 나타난다고 분석한다. 또한 Turner & Endres(2017)는 디저트 및 소규모 식음료 업종을 ‘소자본·고퇴출형 외식업(low-capital, high-exit food service businesses)’으로 규정하며, 업종 특성 자체가 사업체의 생존과 폐업 위험에 구조적인 영향을 미칠 수 있음을 지적한 바 있다.

서울시는 전국에서 외식업 사업체가 가장 밀집된 도시로, 이러한 업종 간 구조적 차이가 가장 빠르고 뚜렷하게 관찰되는 공간이다. 높은 사업체 밀도와 치열한 경쟁 환경 속에서 외식업 사업체는 업종별로 상이한 비용 구조와 수요 기반에 따라 서로 다른 생존 전략을 형성하게 된다. 그럼에도 불구하고 기존 외식업 관련 연구들은 외식업을 단일한 산업 범주로 설정하거나, 업종 구분을 통제 변수 수준에서만 다루는 경우가 많아 외식업 내부의 업종 간 생존 특성을 충분히 분석하지 못했다.

최근 자영업 정책과 연구의 중심이 신규 창업의 양적 확대에서 사업체의 생존과 지속 가능성으로 이동하고 있다는 점은 이러한 연구 공백을 더욱 두드러지게 만든다. OECD(2020)는 창업 건수 중심의 접근이 자영업 생태계의 안정성과 성과를 충분히 설명하지 못한다고 지적하며, 개별 사업체가 얼마나 오래 존속하는지에 대한 분석의 중요성을 강조하였다. 그러나 디저트 업종과 같이 빠르게 확대되고 구조적으로 취약할 가능성이 제기되는 업종을 대상으로, 음식점 업종과의 생존 특성을 장기간에 걸쳐 비교·분석한 실증 연구는 여전히 제한적인 실정이다.

한편 COVID-19 팬데믹은 이러한 외식업 내부의 업종 간 차이를 단기간에 가시화시킨 외생적 충격으로 작용하였다. 사회적 거리두기와 대면 소비

감소는 외식업 전반에 광범위한 영향을 미쳤으나, 외식업 내부의 세부 업종별로 사업체 감소 속도가 차등적으로 나타나 불평등 구조가 심화되었다는 분석도 제기되고 있다(진부경, 2023). 특히 기호·간식 소비에 대한 의존도가 높은 디저트 업종이 식사 중심의 음식점 업종과 비교하여 어떠한 생존 경로를 보였는지에 대해서는 체계적인 실증 분석이 요구된다. 이는 서울시 외식업을 단일한 산업 범주가 아닌, 상이한 생존 조건과 위험 구조를 지닌 하위 업종들의 집합으로 재인식할 필요성을 시사한다.

2. 연구의 목적

이 연구의 목적은 외식업 내 업종 유형에 따른 생존 특성을 실증적으로 분석하고, 팬데믹이라는 외부 충격이 업종 간 생존 격차에 어떠한 변화를 가져왔는지를 규명하는 데 있다. 이를 위해 이 연구는 서로 다른 개업 시점을 갖는 두 개의 코호트를 설정하여 비교 분석을 수행한다.

구체적으로 이 연구는 2014년 개업 후 2019년 말까지 추적한 코호트와 2018년 개업 후 2023년 말까지 추적한 코호트를 대상으로 음식점(MEAL)과 디저트점(DESSERT)을 구분하여 생존 상태를 비교한다. 두 코호트는 동일한 추적 기간을 가지 되, 후자의 경우 팬데믹 기간을 포함하고 있어 외부 충격의 영향을 간접적으로 비교할 수 있는 장점을 지닌다.

이를 통해 이 연구는 다음과 같은 연구 목적을 설정한다. 첫째, 외식업 내부에서 음식점과 디저트점 간 생존 격차가 존재하는지를 기초통계 및 생존 분석을 통해 확인한다. 둘째, Kaplan-Meier 생존 곡선을 활용하여 업종별 생존 궤적이 시간에 따라

어떻게 분화되는지를 분석한다. 셋째, Cox 비례위험모형을 통해 점포 규모를 통제한 이후에도 업종 유형이 폐업 위험에 독립적인 영향을 미치는지를 검증한다. 마지막으로, 팬데믹 기간을 포함한 코호트에서 업종 간 생존 격차가 확대되는지를 비교함으로써, 외부 충격이 외식업 내부의 구조적 취약성을 어떻게 증폭시키는지를 살펴보고자 한다.

II. 선행연구 고찰

1. 외식업 생존과 폐업에 관한 기초 연구

외식업, 특히 레스토랑 산업은 높은 진입률과 폐업률을 동시에 보이는 대표적인 산업으로서 오랫동안 학문적 관심의 대상이 되어 왔다. 초기 연구들은 레스토랑 실패에 대한 통념적 인식을 비판하고, 장기 추적 자료를 활용한 실증 분석의 필요성을 강조하였다. Parsa et al.(2005)에 의하면, 일반적으로 반복되는 '레스토랑은 대부분 개업 후 1년 이내에 폐업한다'는 주장은 과장된 것일 가능성이 높으며, 실제로는 실패 시점과 실패 확률이 점포 특성과 환경에 따라 상당한 이질성을 보인다고 지적하였다. 이는 레스토랑 폐업을 단기적 사건이 아닌 시간에 따라 누적되는 과정으로 이해해야 함을 시사한다.

이후 Parsa et al.(2011)은 레스토랑 폐업을 분석하는 데 있어 Cox 비례위험모형을 적용한 대표적인 연구를 제시하였다. 이 연구에 의하면 레스토랑의 폐업 위험은 입지(location), 점포 규모(size), 프랜차이즈 또는 체인 소속 여부와 같은 조

직적 특성에 의해 유의하게 영향을 받으며, 이러한 요인들은 시간의 흐름에 따라 차별적으로 작동한다. 해당 연구는 외식업 생존 분석에서 Kaplan-Meier와 Cox 모형이 표준적인 분석 도구로 활용될 수 있음을 명확히 보여주었다.

Luo와 Stark(2014)에 의하면, 레스토랑 생존을 비모수적 생존곡선(Kaplan-Meier)과 log-rank 검정을 통해 비교하는 접근은 업종 또는 산업 간 생존 차이를 직관적으로 제시하는 데 효과적이다. 이들은 레스토랑 생존 함수가 다른 서비스업과 비교하여 독특한 형태를 보일 수 있음을 제시하며, 레스토랑 산업을 단일한 소상공인 범주가 아닌 독립적인 분석 대상으로 다룰 필요성을 강조하였다.

2. 디저트 업계에 관한 연구

IBISWorld(2022)는 디저트 업종(디저트 카페, 베이커리, 아이스크림 및 빙과류 디저트 가게 등)을 음식점 산업과 구분된 독립적 산업으로 설정하여 진입 장벽, 비용구조, 사업체 전환, 생존 리스크 등을 분석하였다. 연구에 의하면 디저트 업종은 음식점 업종에 비해 상대적으로 낮은 진입 장벽을 가지고, 소자본 창업이 가능하다는 점이 반복적으로 지적되었다. 또한 디저트 업종은 초기 투자 규모와 매물비용이 음식점 업종에 비해 상대적으로 낮은 구조를 갖는다. 낮은 진입 장벽과 제한적인 매물비용 구조는 높은 사업체 전환율로 이어지는 경향이 있다. 디저트 업종은 기호 및 간식 소비에 대한 의존도가 높아 경기 변동과 소비 심리 변화에 민감한 업종으로 분류된다.

Turner와 Endres(2017)은 이러한 디저트 관련 업종을 낮은 자본 투입으로 진입이 가능하지만

폐업(퇴출) 빈도가 높은 외식업 사업 유형으로 지칭하며, 외부 환경 변화 시 생존 리스크가 빠르게 현실화될 가능성을 지적하였다.

한국에서도 최근 디저트 업계를 통합적 업종 단위로 재구성·분석하려는 학술적 시도가 두드러진다. 김목한·유인혜(2025)의 보고서는 해당 분야의 기초 연구로서 중요한 위치를 차지한다. 해당 연구는 디저트 업계를 기존 산업분류상 비알코올 음료 점업과 제과점업으로 재구성하여, 서울시 차원의 장기 시계열 분석을 수행하였다(표 1)). 이를 통해 디저트 업종이 외식업 내에서 차지하는 규모와 성장 속도를 체계적으로 제시하였다. 다만 창업보다 사업의 지속가능성이 핵심 과제로 부상하는 시점에서, 해당 연구는 업종의 생존율에 대한 분석까지는 포괄하지 못한 한계가 있다.

〈표 1〉 분류기준별 디저트 업계 분류 기준

분류기준	분류
한국표준산업분류	비알코올 음료점업, 제과점업
식품위생법	휴게음식점, 제과점
서울시 상권분석 서비스	커피/음료, 제과점
상권정보시스템	빵/도넛, 떡/한과, 아이스크림/빙수, 카페
신용카드	떡/한과, 제과점, 잔빵/만두, 호두과자, 도너츠전문, 아이스크림/빙수, 커피전문점

출처: 김목한·유인혜(2025)

3. COVID-19 팬데믹과 외식업 생존에 관한 연구

COVID-19 팬데믹은 외식업 연구의 중요한 전환점으로 작용하였다. 팬데믹 기간 동안 이동 제한, 사회적 거리두기, 대면 소비 감소는 레스토랑

산업에 전례 없는 충격을 주었으며, 이에 따라 외부 충격이 사업체 생존에 미치는 영향에 대한 연구가 급격히 증가하였다.

Sedov(2022)에 의하면 Yelp와 SafeGraph의 사업체 단위 데이터를 활용하여 2020년 팬데믹 초기 레스토랑 폐업 패턴을 분석한 결과, 모든 레스토랑이 동일한 수준의 타격을 받은 것은 아니며 점포 특성, 입지 조건, 기존 수요 구조에 따라 폐업 가능성이 크게 달라졌음을 확인하였다. 이는 팬데믹 충격이 외식업 전반에 균등하게 작용하지 않았음을 보여준다.

Crane et al.(2022)에 의하면 팬데믹 기간 동안의 사업체 퇴출(business exit)은 업종과 규모에 따라 상이하게 나타났으며, 특히 대면 서비스업은 상대적으로 더 높은 퇴출 위험에 노출되었다. 이 연구는 위기 시기 사업체 퇴출을 이해하기 위해서는 단순한 총량 지표가 아닌 업종별·구조적 접근이 필요함을 강조한다.

Chetty et al.(2023)에 의하면 팬데믹 기간 소비지출의 급격한 감소는 외식업과 같은 대면 서비스업에서 특히 두드러졌으며, 이는 소상공인 매출과 고용의 급락으로 이어졌다. 이러한 소비 충격은 장기적으로 사업체 생존 가능성에 영향을 미칠 수 있는 구조적 요인으로 작용한다.

Fairlie(2020)에 의하면 팬데믹 초기 미국의 소상공인 활동은 산업별로 극단적인 차이를 보였으며, 외식업은 가장 큰 감소 폭을 기록한 업종 중 하나였다. 이러한 산업별 충격의 이질성은 폐업 위험이 업종별로 다르게 누적될 가능성을 시사한다.

Neise and Franz(2021)은 환대산업(hospitality industry)을 대상으로 한 연구에서 팬데믹이 외식업과 바(bar) 업종에 큰 충격을 주었으며, 위기 상

황에서의 회복력(resilience)과 적응 전략은 업종 및 사업체 특성에 따라 다르게 나타난다고 분석하였다. 이 연구는 팬데믹을 단일한 충격으로 보기보다 업종별 취약성을 증폭시키는 계기로 이해할 필요가 있음을 제시한다.

이러한 논의는 외식업 전반을 단일 집단으로 분석하는 기존 접근의 한계를 드러내며, 음식점 유형별로 팬데믹 충격과 생존 양상이 상이할 가능성을 시사한다. 즉 식사 중심의 전통 음식점과 디저트·카페 중심 점포는 동일한 외식업 범주에 속하더라도, 수요 구조·입지 전략·소비 동기 측면에서 본질적으로 다른 생존 조건을 가질 수 있다.

4. 생존분석에 관한 연구

김성호 외(2023)는 서울시를 대상으로 지역별 음식점 사업체의 생존 특성을 분석하여 성장 지역에 비해 쇠퇴 지역에서 음식점의 생존율이 유의하게 낮게 나타난다는 점을 실증적으로 확인하였다. 이 연구는 외식업 사업체의 생존이 개별 점포의 경영 역량뿐만 아니라, 입지한 지역의 상권 구조와 도시 쇠퇴 맥락에 의해 크게 영향을 받을 수 있음을 보여준다. 즉 외식업 생존은 점포 내부 요인뿐 아니라 공간적·구조적 조건과 밀접하게 연관되어 있다는 점을 강조한다는 점에서 의의를 가진다.

이와 같이 외식업을 대상으로 한 생존 분석 연구들은 주로 음식점 업종을 중심으로 축적되어 왔다. 김동준 외(2019)는 음식점을 대상으로 한 생존 분석을 통해 개업 이후 경과 기간에 따라 폐업 위험이 비선형적으로 변화함을 보여주었으며, 민철기·강창덕(2021)은 상권 특성과 점포 특성이 음식점의 생존 가능성에 미치는 영향을 분석하여 입지

요인의 중요성을 강조하였다. 방보람·이희정(2023)과 이용백·진장익(2020) 역시 음식점 업종을 대상으로 생존분석 또는 폐업 요인 분석을 수행하며, 외식업 생존 연구의 주요 대상이 음식점 업종에 집중되어 있음을 보여준다. 이러한 연구들은 외식업 생존을 이해하는 데 중요한 실증적 근거를 제공하지만, 외식업 내부의 다양한 하위 업종을 구분하여 분석하는 데에는 상대적으로 한계가 있다.

한편 일부 연구들은 음식점 업종 내부의 공간적 차이나 상권 유형에 주목하여 생존 특성을 비교하였다. 이동현 외(2020)는 서울시 성장 상권과 쇠퇴 상권을 구분하여 외식산업 사업체의 생존율을 비교한 결과 상권 유형에 따라 생존 궤적이 상이하게 나타난다는 점을 확인하였다. 이는 외식업 생존이 단일한 패턴을 따르기보다 상권의 성장 단계와 구조적 여건에 따라 차별적으로 형성된다는 점을 시사한다. 그러나 이 역시 분석 대상은 외식업 전반 또는 음식점 업종에 한정되어 있어 외식업 내부 업종 간 생존 특성의 차이를 직접적으로 검증하는 데에는 한계가 있다.

외식업 생존 연구의 범위를 일부 확장한 사례로는 커피전문점을 대상으로 한 생존 분석 연구들이 존재한다. 박소현 외(2020)는 커피전문점을 대상으로 생존 분석을 수행하여 일반 음식점과는 다른 생존 패턴과 입지 민감도를 보일 수 있음을 제시하였다. 또한 오유진(2025)은 커피전문점의 개업 및 폐업 이력을 바탕으로 생존 특성을 분석하며 커피전문점이 외식업 내에서도 비교적 높은 전환율과 단기 생존 구조를 가질 가능성을 제기하였다. 이러한 연구들은 외식업을 단일 업종으로 취급하기보다 특정 하위 업종을 분리하여 분석할 필요성을 제기한다는 점에서 중요한 시사점을 제공한다.

외식업 외에도 생존분석 방법론은 호텔·관광 산업 및 소기업 연구 전반에서 널리 활용되어 왔다 (Gémar et al., 2016; Leurcharusmee et al., 2022; Tonetto et al., 2024).

5. 연구의 차별성

종합하면 해외 선행연구들은 레스토랑 및 소상 공인 사업체의 생존과 퇴출을 이해하는 데 있어 생존분석 기법의 유용성을 입증하고, 팬데믹과 같은 외부 충격이 사업체 퇴출을 가속화할 수 있음을 보여주었다. 또한 최근 외식업 구조 변화와 함께 카페·베이커리·디저트 관련 업종이 빠르게 확대되고 있으며, 이들 업종이 낮은 진입 장벽과 제한적인 매출비용 구조로 인해 상대적으로 높은 전환율과 생존 취약성을 가질 가능성이 있다는 논의도 축적되어 왔다. 그러나 이러한 논의는 주로 산업 보고 서나 개념적 분석에 머물러 있으며, 디저트 업종의 생존 특성을 장기간에 걸쳐 실증적으로 검증한 연구는 여전히 제한적인 실정이다.

기존 연구들은 몇 가지 한계를 지닌다. 첫째, 많은 연구가 외식업을 단일한 산업 범주로 취급하거나 업종 구분을 단순한 통제 변수 수준에서만 다루어 외식업 내부의 업종 간 이질성과 구조적 차이를 충분히 반영하지 못한다. 특히 최근 빠르게 확대되고 있는 디저트 업종을 독립적인 분석 단위로 설정하여 음식점 업종과 비교한 생존 연구는 거의 축적되지 않았다. 둘째, 팬데믹의 영향을 분석한 연구들 역시 특정 시점의 단기 폐업이나 매출 감소에 초점을 두는 경우가 많아 개업 이후 동일한 기간을 추적한 장기 생존 비교 연구는 상대적으로 부족하다. 셋째, 팬데믹 이전과 이후를 명시적으로 구분

할 수 있는 코호트 기반 생존분석은 아직 충분히 축적되지 않았다.

이에 이 연구는 서울시 행정 인허가 자료에 기반한 개업·폐업 이력을 활용하여 팬데믹 이전과 이후를 각각 포함하는 두 개업 코호트를 설정하고, 외식업 내부에서 구조적으로 상이한 특성을 지닌 음식점 업종과 디저트 업종을 명시적으로 구분하여 생존 격차를 비교·분석한다. 이를 통해 디저트 업종의 확대라는 구조적 변화가 실제로 어떠한 생존 결과로 이어졌는지를 실증적으로 검증하고, 외식업 내부의 업종 간 생존 격차를 장기적 관점에서 제시함으로써 기존 연구의 공백을 보완하고자 한다.

III. 연구의 방법

1. 디저트 업종에 대한 정의

디저트 업종은 현재 산업분류 체계에서 단일한 업종·산업 범주로 공식적으로 규정되어 있다고 보기 어렵고, 실제 행정자료에서도 카페(비알코올 음료점업), 제과점업, 간식류 판매업 등으로 분산되어 분류되는 경향이 있다(김목한·유인혜, 2025). 그럼에도 불구하고 최근 서울시 외식업 구조 변화 논의에서 디저트 관련 점포군이 하나의 중요한 하위 부문으로 인식되고 있다는 점을 고려하여, 이 연구에서는 연구 목적에 한정된 조작적 정의(operational definition)로서 디저트 관련 업종을 통합하여 '디저트 업종'으로 정의하였다.

2. 데이터 및 표본 구성

이 연구는 선행연구(김목한·유인혜, 2025)의 분류를 참고하여 식품위생법상 휴게음식점, 제과점 등을 디저트 업종으로 선정하였다. 행정안전부의 사업체 인허가 데이터를 활용하여 서울시 내 외식업 점포의 개업 및 폐업 이력을 기반으로 업종별 생존 특성을 분석한다. 해당 데이터는 점포 단위로 개업일과 폐업일을 포함하고 있어 외식업 점포의 생존 기간을 정밀하게 추적할 수 있다는 장점을 지닌다. 분석 대상은 서울시 내의 외식업 중 음식점(MEAL)과 디저트점(DESSERT)으로 한정하였으며 주점 및 기타 외식업 유형은 분석에서 제외하였다. 선정된 음식점과 디저트점의 범위는 <표 2>와 같다.

연구 목적에 따라 서로 다른 개업 시점을 갖는 두 개의 코호트를 구성하였다. 첫 번째는 2014년 개업 코호트로 2014년에 개업한 점포를 대상으로 2019년 말까지 생존 여부를 추적하였다. 두 번째는 2018년 개업 코호트로 2018년에 개업한 점포를 대상으로 2023년 말까지 생존 여부를 관측하였다. 두 코호트는 모두 약 6년의 동일한 추적 기간을 가지며 후자의 경우 COVID-19 팬데믹 기간(2020-2022)을 포함하고 있다는 점에서 외부 충격이 업종 간 생존에 미친 영향을 비교·분석할 수 있는 장점을 제공한다.

각 점포는 개업 시점을 기준으로 추적되었으며 관측 종료 시점까지 폐업하지 않은 점포는 우측 검열(right-censoring)로 처리하였다. 분석 단위는 개별 점포이며 행정안전부 인허가 데이터에 기록된 개업일과 폐업일 정보를 이용하여 생존 기간을 일 단위로 산정하였다.

휴게음식점 중 업태구분명 '공항', '관광호텔',

‘극장’, ‘백화점’, ‘유원지’, ‘철도역 구내’ 등에 해당하는 업체들은 각 시설의 구내에 위치한 디저트 점임을 의미한다. 한편 일반음식점 업태 중 ‘카페’로 분류된 업체는 2019년 이전 일반음식점과 휴게음식점 간 업태 구분 기준이 명확히 정립되기 이전에 인허가된 사업체들로 행정자료상 분류의 일관성이 제한적인 특성을 지닌다. 이 연구에서는 이러한 제도적·시기적 특성을 고려하여 해당 업체들을 실질적인 영업 형태에 근거해 커피숍과 동일한 업태로 인식하고 분류하였다.

3. 변수 설정

이 연구의 종속변수는 점포의 폐업 여부로 생존 분석에서는 폐업 시점을 사건(event)으로 정의하였다. 생존 시간은 개업일로부터 폐업일 또는 관측 종료일까지의 기간(일 단위)이다.

주요 독립변수는 업종 유형으로 디저트점(DESSERT)을 1, 음식점(MEAL)을 0으로 하는 더미 변수로 구성하였다. 이를 통해 업종 간 폐업 위험의 상대적 차이를 추정하였다.

통제 변수로는 점포 면적을 포함하였다. 점포 면적은 분포의 비대칭성을 고려하여 자연로그 변환(log_area)을 적용하였다. 점포 면적은 외식업 점포의 운영 규모를 대표하는 변수로서 고정비 부담 및 수용 능력과 밀접한 관련이 있는 것으로 알려져 있어 생존에 중요한 영향을 미칠 수 있다.

4. 분석 방법

이 연구는 외식업 점포의 생존 특성을 다각도로

〈표 2〉 음식점 업종과 디저트 업종의 표본 구성

그룹	구분	업태구분명
DESSERT	휴게음식점	다방
	휴게음식점	떡카페
	휴게음식점	아이스크림
	휴게음식점	전통찹집
	휴게음식점	커피숍
	일반음식점	카페
	휴게음식점	공방(구내)
	휴게음식점	관광호텔(구내)
	휴게음식점	극장(구내)
	휴게음식점	백화점(구내)
	휴게음식점	유원지(구내)
	휴게음식점	철도역구내
	휴게음식점	과자점
	제과점영업	제과점영업
MEAL	일반음식점	경양식
	일반음식점	김밥(도시락)
	일반음식점	냉면집
	일반음식점	복어취급
	일반음식점	분식
	일반음식점	뷔페식
	일반음식점	식육(숯불구이)
	일반음식점	외국음식전문점(인도, 태국 등)
	일반음식점	일식
	일반음식점	중국식
	일반음식점	탕류(보신용)
	일반음식점	패밀리레스토랑
	일반음식점	한식
	일반음식점	횃집
휴게음식점	한식	
휴게음식점	패스트푸드	

비교하기 위해 기초통계 분석, Kaplan-Meier 생존분석, Cox 비례위험모형을 단계적으로 적용하였다.

1) 기초 통계 분석

먼저 업종별 표본 수, 폐업 수, 폐업률, 영업기

간의 평균 및 중앙값, 사분위 범위(IQR)를 산출하여 두 코호트의 기본적인 분포 특성을 비교하였다. 이를 통해 업종 간 생존 격차의 전반적인 양상을 사전적으로 확인하였다.

2) Kaplan-Meier 생존분석

업종별 시간 경과에 따른 생존 확률을 비교하기 위해 Kaplan-Meier 생존곡선을 추정하였다. Kaplan-Meier 방법은 검열된 관측치를 고려하여 생존함수를 비모수적으로 추정할 수 있다는 장점이 있다.

두 업종의 생존곡선 차이는 log-rank 검정을 통해 통계적으로 검증하였다. 이를 통해 업종 간 생존 궤적이 전체 분석 기간 동안 동일인지 여부를 평가하였다. Kaplan-Meier 분석은 업종 간 생존 패턴의 차이를 시각적으로 제시하는 데 중점을 두었다.

3) Cox 비례위험모형

Kaplan-Meier 분석은 기술적 비교에 유용하지만 개별 점포 특성의 영향을 통제하지 못한다는 한계를 가진다. 이에 이 연구에서는 Cox 비례위험 모형(Cox proportional hazards model)을 적용하여 점포 면적을 통제한 상태에서 업종 유형이 폐업 위험에 미치는 영향을 추정하였다.

Cox 모형은 <표 3>과 같이 정의된다.

<표 3> Cox 비례위험모형의 정의

$$h(t | X) = h_0(t) \exp(\beta_1 \text{DESSERT} + \beta_2 \log(\text{AREA}))$$

여기서 $h(t | X)$ 는 시점에서의 폐업 위험률,

$h_0(t)$ 는 기준 위험률(baseline hazard), X 는 설명변수 벡터를 의미한다. 추정 결과는 위험비(Hazard Ratio, HR) 형태로 제시되며, HR이 1보다 크면 폐업 위험 증가, 1보다 작으면 위험 감소를 의미한다.

모든 Cox 분석은 두 개업 코호트에 대해 각각 독립적으로 수행하였으며 이를 통해 팬데믹 포함 여부에 따른 업종 효과의 변화를 비교하였다.

5. 분석 절차 요약

이 연구의 분석 절차는 다음과 같다. 첫째, 업종 및 코호트별 기초통계 분석을 통해 표본 특성과 폐업 분포를 확인하였다. 둘째, Kaplan-Meier 생존곡선과 log-rank 검정을 통해 업종 간 생존 궤적의 차이를 비교하였다. 셋째, Cox 비례위험모형을 적용하여 점포 면적을 통제한 이후에도 업종 유형이 폐업 위험에 독립적으로 영향을 미치는지를 검증하였다. 마지막으로 2014년과 2018년 개업 코호트의 결과를 비교함으로써 팬데믹 기간을 포함한 외부 충격이 업종 간 생존 격차에 미친 영향을 종합적으로 해석하였다.

IV. 연구 결과

1. 기초통계분석(Descriptive statistics)

이 연구는 음식점(MEAL)과 디저트점(DESSERT)의 생존 특성을 비교하기 위해 2014년 개업 후

2019년 말까지 추적한 코호트와 2018년 개업 후 2023년 말까지 추적한 코호트를 각각 분석하였다. 특히 2018 코호트는 COVID-19 팬데믹 기간(2020-2022)을 포함하고 있다는 점에서 업종 간 생존 격차의 변화 여부를 확인할 수 있는 비교 기준을 제공한다(표 4).

〈표 4〉 업종별 기초 통계 요약

구분	MEAL (2014)	DESSERT (2014)	MEAL (2018)	DESSERT (2018)
표본 수(N)	7,816	4,324	8,368	3,706
폐업 수	3,740	2,424	4,283	2,343
폐업률(%)	47.85	56.06	51.18	63.22
평균 영업기간(일)	1,484.5	1,357.1	1,430.9	1,212.0
중앙값(일)	1,856	1,683	1,843	1,313
IQR (Q1-Q3)	889- 2,014	706- 1,985	771- 2,009	455- 1,972

1) 2014년 개업 코호트(2014-2019)

2014년 개업 코호트는 총 12,140개 점포로 구성되었으며 이 중 MEAL 7,816개(64.4%), DESSERT 4,324개(35.6%)였다. 관측 종료 시점(2019년 말)까지의 폐업률은 업종 간 뚜렷한 차이를 보였다. MEAL 점포의 폐업률은 47.85%(3,740건), DESSERT 점포의 폐업률은 56.06%(2,424건)로, 디저트 업종의 폐업 비율이 음식점보다 약 8.2%p 높게 나타났다.

영업기간(개업 후 폐업 또는 관측 종료까지의 일수)을 비교한 결과에서도 동일한 패턴이 확인되었다. MEAL 점포의 평균 영업기간은 1,484.5일, 중앙값은 1,856일로 나타난 반면 DESSERT 점포의 평균 영업기간은 1,357.1일, 중앙값은 1,683일로 더 짧았다.

사분위 범위(IQR) 역시 MEAL이 889-2,014일, DESSERT가 706-1,985일로, 디저트 업종에서 단기 폐업 비중이 더 큰 분포를 보였다.

2) 2018년 개업 코호트(2018-2023, 팬데믹 포함)

2018년 개업 코호트는 총 12,074개 점포로 MEAL 8,368개(69.3%), DESSERT 3,706개(30.7%)로 구성되었다. 2023년 말 기준 폐업률은 2014 코호트보다 전반적으로 상승했으며 업종 간 격차 또한 확대되었다. MEAL 점포의 폐업률은 51.18%(4,283건), DESSERT 점포의 폐업률은 63.22%(2,343건)로 디저트 업종의 폐업률이 음식점보다 약 12.0%p 높게 나타났다.

영업기간 분포에서도 격차는 더욱 뚜렷했다. MEAL 점포의 평균 영업기간은 1,430.9일, 중앙값은 1,843일인 반면 DESSERT 점포는 평균 1,212.0일, 중앙값 1,313일에 그쳤다. 특히 중앙값 기준으로 보면 디저트 업종은 음식점보다 약 530일(약 1.45년) 짧은 영업기간을 보였다.

사분위 범위 역시 MEAL(771-2,009일)에 비해 DESSERT(455-1,972일)가 하위 구간에서 더 급격히 분포가 축소되는 양상을 나타냈다.

3) 코호트 간 비교 요약

두 개업 코호트를 종합적으로 비교하면 다음과 같은 특징이 확인된다. 첫째, 2014년 개업 코호트에서도 음식점과 디저트점 간 생존 격차는 이미 존재하였으며, 이는 업종 간 생존 차이가 일시적 현상이 아니라 구조적으로 형성되어 있음을 보여준다. 둘째, 2018년 개업 코호트에서는 이러한 업종 간 격차가 전반적으로 확대되어, 동일한 추적 기간에도 불구하고 디저트 업종의 상대적으로 불리한 생존 양상이 더욱 뚜렷하게 나타났다. 셋째, 팬데믹 기간을 포함한 2018년 코호트에서 디저트 업종은 폐업 비중의 증가와 함께 생존기간 분포의 단축이 동시에 관찰되어, 외부 충격이 가중된 환경에서

업종 간 구조적 취약성이 더욱 명확히 드러났음을 시사한다.

2. Kaplan-Meier 생존분석 결과

업종별 시간 경과에 따른 생존 패턴을 비교하기 위해 Kaplan-Meier(KM) 생존곡선을 추정하였다. 생존확률은 개업 시점을 기준으로 정의되었으며 각 점포는 폐업 시 사건(event=1)으로 관측 종료 시점까지 영업을 지속한 경우 검열(censored)로 처리하였다. 업종 간 생존곡선의 차이는 log-rank 검정을 통해 통계적 유의성을 검증하였다.

1) 2014년 개업 코호트(2014-2019)

2014년 개업 코호트의 KM 생존곡선은 분석 기간 전반에 걸쳐 MEAL 업종이 DESSERT 업종보다 일관되게 높은 생존확률을 유지하는 양상을 보였다. 개업 직후에는 두 업종의 생존확률 차이가 크지 않으나 시간이 경과함에 따라 곡선 간 간격이 점진적으로 확대되었다. 관측 종료 시점인 약 2,190일(2019년 말) 기준에서 MEAL 업종의 생존확률은 약 0.50, DESSERT 업종의 생존확률은 약 0.41로 나타나 동일 시점에서 약 9%p의 생존확률 격차가 관찰되었다(〈그림 1〉).

log-rank 검정 결과 두 업종의 생존곡선 차이는 통계적으로 매우 유의하였다($\chi^2 = 91.34$, $p = 1.21 \times 10^{-21}$). 이는 팬데믹 이전 기간에서도 디저트 업종이 음식점 대비 구조적으로 더 높은 폐업 위험에 노출되어 있음을 의미한다.

2) 2018년 개업 코호트(2018-2023, 팬데믹 포함)

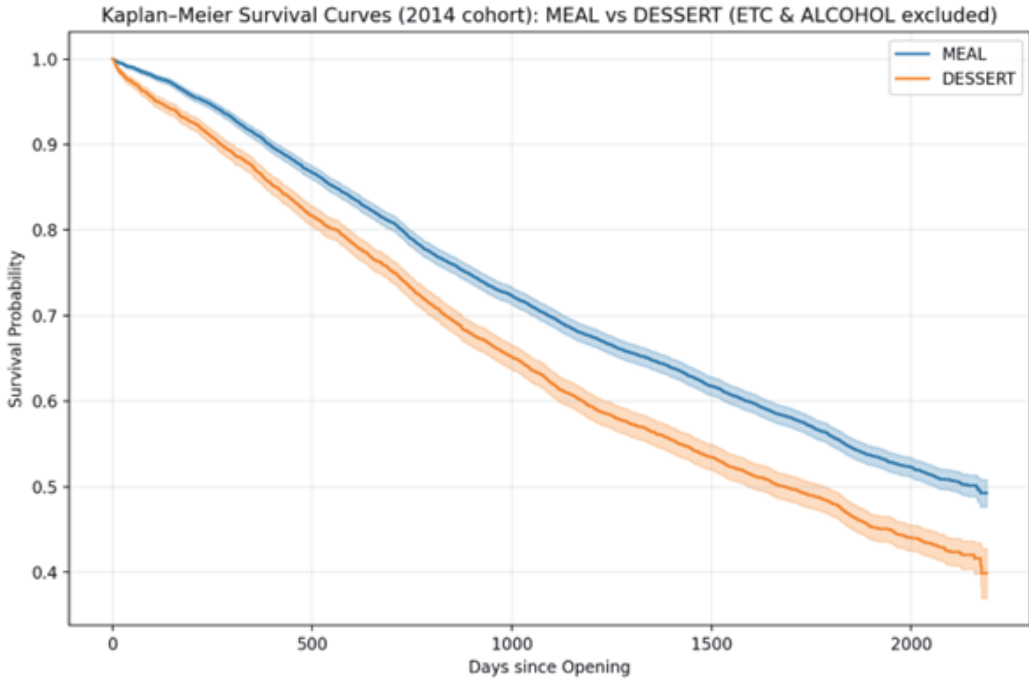
2018년 개업 코호트에서도 업종 간 생존곡선의 분리는 개업 초기부터 관찰되었으며, 시간이 경과할수록 격차가 더욱 크게 확대되는 양상을 보였다.

특히 2020년 이후 팬데믹 기간을 거치면서 DESSERT 업종의 생존곡선은 MEAL 업종보다 더 가파르게 하락하였다. 관측 종료 시점인 약 2,190일(2023년 말) 기준에서 MEAL 업종의 생존확률은 약 0.45, DESSERT 업종의 생존확률은 약 0.34로 나타나 업종 간 생존확률 격차는 약 11%p로 확대되었다(〈그림 2〉).

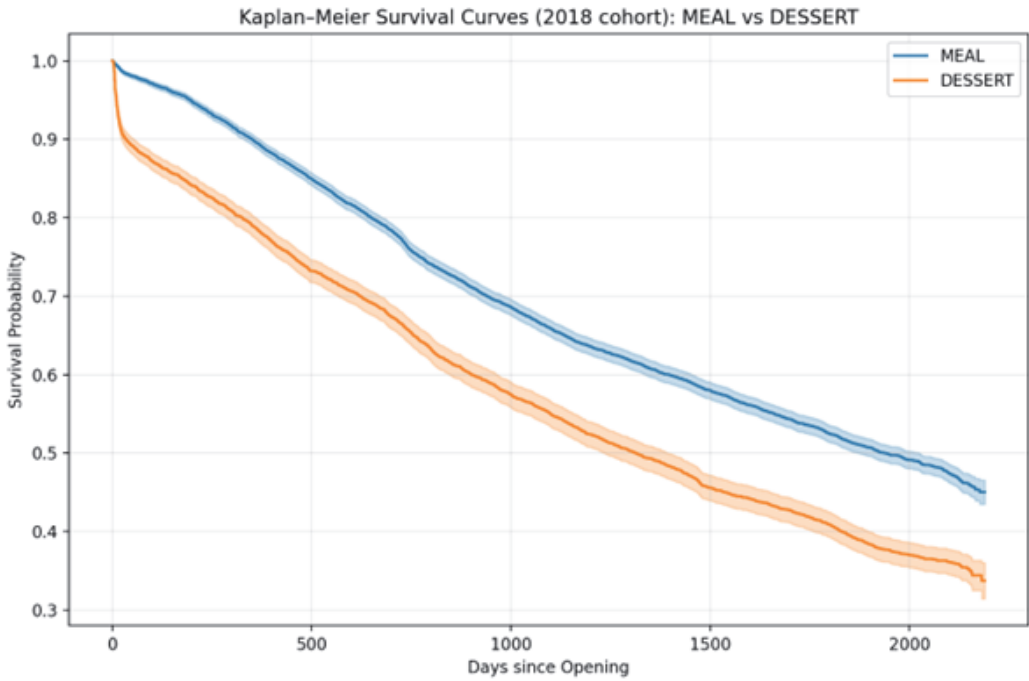
log-rank 검정 결과 역시 두 업종 간 생존함수 차이는 매우 강하게 유의하였다($\chi^2 = 209.56$, $p = 1.72 \times 10^{-47}$). 검정 통계량은 2014년 코호트보다 두 배 이상 크게 나타나 팬데믹 기간을 포함한 코호트에서 업종 간 생존 격차가 통계적으로도 더욱 명확해졌음을 보여준다.

개업 초기 단계에서 비교적 높은 폐업률이 나타난 데에는 박람회 내 임시 카페나 백화점 팝업스토어와 같은 단기 운영 형태의 사업체가 일부 포함된 영향도 존재한다. 그러나 이러한 사업체들이 전체 표본에서 차지하는 비중은 제한적이어서 초기 생존을 하락을 전적으로 이 요인에 기인한 결과로 해석하기에는 무리가 있다.

〈그림 1〉 2014년 개업 코호트의 Kaplan-Meier 생존곡선



〈그림 2〉 2018년 개업 코호트의 Kaplan-Meier 생존곡선



3) Kaplan-Meier 분석의 코호트 간 비교

두 개업 코호트의 KM 결과를 비교하면 다음과 같은 특징이 도출된다. 첫째, 모든 코호트에서 MEAL 업종은 DESSERT 업종보다 높은 생존확률을 유지하였다. 이는 업종 간 생존 격차가 단기적 현상이 아니라 시간 전반에 걸쳐 지속되는 구조적 차이임을 시사한다. 둘째, 2018년 개업 코호트에서 업종 간 생존곡선의 분리 정도가 더욱 확대되었다. 동일한 추적 기간(약 6년)에도 불구하고 2018 코호트에서는 생존확률 격차와 log-rank 통계량이 모두 크게 증가하였다. 셋째, 이러한 결과는 COVID-19 팬데믹 기간이 디저트 업종의 상대적 취약성을 증폭시켰을 가능성을 시사하며 팬데믹 충격이 업종별로 비대칭적으로 작용했음을 보여준다.

3. Cox 비례위험모형 분석 결과

Kaplan-Meier 분석은 업종 간 생존 패턴의 차이를 시각적으로 보여주지만, 개별 점포 특성의 영향을 통제하지 못한다는 한계가 있다. 이에 이 연구에서는 Cox 비례위험모형(Cox proportional hazards model)을 적용하여 점포 면적 차이를 통제된 상태에서 업종 유형(DESSERT vs MEAL)이 폐업 위험에 미치는 영향을 추가로 분석하였다.

종속변수는 점포의 폐업 여부이며, 독립변수는 업종 더미(DESSERT=1)와 점포 면적의 로그값(log_area)을 포함하였다. 위험비(Hazard Ratio, HR)가 1보다 큰 경우 폐업 위험 증가를, 1보다 작은 경우 폐업 위험 감소를 의미한다.

1) 2014년 개업 코호트(2014-2019)

2014년 개업 코호트에 대한 Cox 분석 결과 점

포 면적과 업종 유형 모두 폐업 위험에 유의미한 영향을 미치는 것으로 나타났다(표 5)).

먼저 log_area의 위험비는 0.801로 추정되었으며(95% CI: 0.766-0.838, $p < 0.001$), 이는 점포 면적이 클수록 폐업 위험이 유의하게 감소함을 의미한다.

업종 효과를 보면 DESSERT 업종의 위험비는 1.187로 나타났으며(95% CI: 1.109-1.271, $p < 0.001$), 이는 동일한 면적 조건에서 디저트 점포가 음식점 대비 약 18.7% 높은 폐업 위험을 가진다는 것을 의미한다.

즉 2014년 개업 코호트에서는 팬데믹 이전 환경에서도 업종 자체의 차이가 폐업 위험에 독립적으로 작용하고 있음을 확인할 수 있다.

2) 2018년 개업 코호트(2018-2023, 팬데믹 포함)

2018년 개업 코호트에서도 Cox 분석 결과는 유사한 방향성을 보였으나 업종 효과의 크기는 더욱 확대되었다(표 5)).

점포 면적(log_area)의 위험비는 0.736으로 추정되었으며(95% CI: 0.698-0.776, $p < 0.001$) 2014년 코호트보다 더 큰 폭의 위험 감소 효과를 보였다.

업종 더미 변수의 경우 DESSERT 업종의 위험비는 1.298로 나타났으며(95% CI: 1.144-1.471, $p < 0.001$) 이는 동일한 면적 조건에서도 디저트 점포의 폐업 위험이 음식점 대비 약 29.8% 높음을 의미한다.

이러한 결과는 팬데믹 기간을 포함한 2018년 개업 코호트에서 업종 간 폐업 위험 격차가 통제 변수 고려 이후에도 오히려 확대되었음을 보여준다.

〈표 5〉 Cox 비례위험모형 분석 결과

변수	2014 HR (95% CI)	p-value	2018 HR (95% CI)	p-value
log_area	0.801 (0.766- 0.838)	<0.001	0.736 (0.698- 0.776)	<0.001
DESSERT (ref.=MEAL)	1.187 (1.109- 1.271)	<0.001	1.298 (1.144- 1.471)	<0.001

3) Cox 분석의 코호트 간 비교 요약

Cox 비례위험모형 결과를 종합하면 다음과 같은 점이 확인된다. 첫째, 두 코호트 모두에서 점포 면적은 폐업 위험을 유의하게 낮추는 보호 요인으로 작용하였다. 둘째, 면적을 통제한 이후에도 디저트 업종은 음식점 대비 일관되게 더 높은 폐업 위험을 보였으며, 이는 업종 자체의 구조적 차이가 생존에 영향을 미치고 있음을 의미한다. 셋째, 팬데믹 기간을 포함한 2018년 개업 코호트에서는 디저트 업종의 상대적 폐업 위험이 더욱 크게 증가하여 외부 충격이 업종 간 취약성 격차를 증폭시켰음을 시사한다.

V. 결론

1. 결론

이 연구는 서울시 외식업 사업체를 대상으로 디저트 업종과 음식점 업종의 생존 특성을 비교·분석함으로써 외식업 내부의 업종 간 생존 격차와 그 변화 양상을 실증적으로 검토하였다. 분석 결과 첫

째, 점포 면적이 클수록 생존확률이 높고 폐업 위험이 낮게 나타났으며, 둘째, 디저트 업종은 음식점 업종에 비해 일관되게 낮은 생존확률과 높은 폐업 위험을 보였다. 셋째, 이러한 업종 간 생존 격차는 COVID-19 팬데믹 기간을 포함한 개업 코호트에서 더욱 확대되는 경향을 보였다.

기초통계 분석과 Kaplan-Meier 생존분석 결과는 업종 간 생존 차이가 개업 초기의 일시적 현상이 아니라, 영업 기간 전반에 걸쳐 누적적으로 형성되는 구조적 특성임을 보여준다. 또한 Cox 비례위험모형 분석을 통해 점포 규모를 통제한 이후에도 디저트 업종 여부가 폐업 위험에 유의미한 영향을 미친다는 점이 확인되었다. 이는 외식업 내부의 생존 격차가 단순한 운영 조건의 차이를 넘어, 업종별 구조적 특성과 연관되어 있음을 시사한다.

2. 논의

1) 점포 면적과 생존 간 관계

점포 면적이 클수록 생존에 유리하게 나타난 결과는 단순한 물리적 규모 효과라기보다 외식업 사업체의 고정비 부담과 매물비용 구조를 반영한 결과로 해석할 수 있다. 상대적으로 넓은 점포를 운영하는 사업체는 초기 투자 규모가 크고, 임대료·시설 투자 등 회수하기 어려운 비용의 비중이 높아 단기적인 수익 변동이 발생하더라도 즉각적인 폐업보다는 영업을 지속할 유인이 크다. 반면 소규모 점포는 초기 투자와 철수 비용이 상대적으로 낮아 수익성 악화 시 조기 폐업으로 이어질 가능성이 높다. 이 연구의 결과는 점포 면적이 외식업 사업체의 생존 전략과 위험 인식에 영향을 미치는 구조적 지표로 작용하고 있음을 보여준다.

2) 디지털 업종의 상대적 생존 취약성

디지털 업종이 음식점 업종에 비해 높은 폐업 위험을 보인 것은 업종 간 수요 구조와 비용 구조의 차이에서 비롯된 결과로 해석될 수 있다. 음식점 업종은 식사 수요를 기반으로 비교적 안정적인 반복 소비가 발생하는 반면, 디지털 업종은 기호·간식 소비에 대한 의존도가 높아 소비 빈도와 지출 규모가 경기 상황과 소비 심리에 보다 민감하게 반응할 가능성이 크다. 또한 디지털 업종은 상대적으로 낮은 진입 장벽과 소자본 창업이 가능하다는 특성으로 인해 신규 진입과 퇴출이 빈번하게 발생하는 구조를 지니며, 이러한 특성이 장기적인 생존 측면에서는 불리하게 작용했을 가능성이 있다. 이 연구의 결과는 디지털 업종의 생존 취약성이 개별 사업체의 경영 성과 문제라기보다, 업종 유형이 생존 결과와 통계적으로 유의한 관련성을 보이고 있음을 확인하였다. 다만 이러한 결과가 업종 고유의 구조적 특성에 기인하는지 혹은 경쟁 환경 및 입지 조건에 의해 매개되는지는 추가 연구가 필요하다.

3) 팬데믹이 디지털 업종에 미친 영향

팬데믹 기간을 포함한 코호트에서 디지털 업종의 생존곡선이 음식점 업종보다 더 가파르게 하락한 결과는 외부 충격이 업종별로 상이한 방식으로 작용했을 가능성을 보여준다. 사회적 거리두기와 대면 소비 감소는 외식업 전반에 영향을 미쳤으나 필수적 소비 성격이 상대적으로 강한 식사 수요에 비해 디지털 소비는 지출 조정의 대상이 되기 쉬운 영역이었을 가능성이 크다. 이로 인해 팬데믹과 같은 급격한 외부 충격은 디지털 업종의 매출 기반을 보다 직접적으로 약화시켰고, 그 결과 업종 간 생존 격차가 확대되었을 것으로 해석할 수 있다. 이

는 외식업 내 업종별 위험 구조가 외부 환경 변화에 따라 증폭될 수 있음을 보여주는 사례라 할 수 있다.

3. 정책적 시사점

이 연구의 결과는 서울시 외식업 정책 및 자영업 지원 정책에 대해 다음과 같은 시사점을 제공한다.

첫째, 점포 면적과 생존 간의 관계에 대한 분석 결과는 외식업 정책이 사업체를 단일한 위험 집단으로 인식하기보다 규모에 따라 상이한 생존 전략과 위험 구조를 가진 집단으로 이해할 필요가 있음을 시사한다. 특히 소규모 점포 비중이 높은 업종에 대해서는 창업 초기의 리스크 관리, 경영 안정성 제고, 정보 제공 강화와 같은 간접적·보완적 정책 수단이 검토될 수 있다.

둘째, 디지털 업종의 상대적 생존 취약성이 구조적 특성과 연관되어 있다는 점을 고려할 때 디지털 업종의 확대 양상에 대한 정책적 논의는 단순한 점포 수 증가나 단기적 성과 지표에 국한되기도, 업종별 생존 특성과 지속 가능성을 함께 고려하는 방향으로 이루어질 필요가 있다. 이는 외식업 내부의 업종 간 이질성을 보다 정교하게 반영한 정책 설계의 필요성을 시사한다.

셋째, 팬데믹 기간 동안 디지털 업종에서 생존 격차가 확대된 결과는 외부 충격이 업종별로 차별적인 영향을 미칠 수 있음을 보여준다. 이에 따라 향후 위기 대응 정책 역시 외식업 전반을 일괄적으로 지원하는 방식보다는 업종별 위험 구조와 충격 민감도를 고려한 단계적·차별적 접근이 요구된다.

종합하면 이 연구는 서울시 외식업 내부의 업종 간 생존 격차를 경험적으로 제시하고, 디지털 업종

의 생존 특성을 구조적 관점에서 해석함으로써 향후 외식업 정책 논의가 보다 실증적 근거에 기반해 이루어질 수 있도록 기여한다는 점에서 의의를 가진다.

4. 연구의 한계 및 향후 연구

이 연구는 서울시 외식업 사업체의 개업 및 폐업 이력을 포괄하는 행정 인허가 자료를 활용하여 장기간에 걸친 업종별 생존 특성을 분석하였다는 점에서 의의를 가지는 동시에 자료의 성격과 연구 설계에 따른 한계를 지닌다.

첫째, 이 연구는 서울시 전수 인허가 자료를 활용하여 사업체의 개업 및 폐업 이력을 장기간 추적하였다는 점에서 의의를 가지나, 점포의 구체적인 입지 특성이나 주변 경쟁 밀도, 상권 구조 등과 같은 공간적 요인을 모형에 포함하지는 못하였다. 좌표 정보를 활용하여 반경 내 유사업종 수 등 경쟁 지표를 구성할 수 있다는 점에서, 이러한 공간 변수의 도입은 향후 연구에서 보다 정교한 분석을 위해 보완될 필요가 있다. 이 연구의 결과는 제한된 설명 변수 범위 내에서 도출된 생존 격차의 확인이라는 점에서 이해될 필요가 있다. 이 연구는 거시 환경 변수를 직접적으로 통제하기보다는, 동일한 도시 내에서 동일한 업종 분류와 분석 틀을 적용하고 개업 시점이 다른 코호트를 구성하는 방식으로 시기 효과를 간접적으로 비교·관찰하는 연구 설계를 채택하였다. 이러한 접근은 비교적 강한 가정을 전제로 하지만, 팬데믹이라는 외부 충격이 업종 간 생존 격차를 어떻게 변화시켰는지를 탐색적으로 파악하는 데에는 유효한 분석 틀을 제공한다.

둘째, Cox 비례위험모형에서는 점포 면적을 핵

심 통제 변수로 활용하였으며, 임대료 수준, 권리금, 입지 특성, 수요 환경과 같은 추가적인 요인을 포함하지 못하였다. 이는 해당 정보가 행정 인허가 자료에 체계적으로 포함되어 있지 않다는 자료적 한계에 기인한 것이다. 이 연구는 점포 면적을 외식업 사업체의 고정비 부담과 매물비용 구조를 간접적으로 반영하는 대리 변수로 활용함으로써, 업종 간 생존 격차의 구조적 특성을 최소한의 변수로 식별하고자 하였다. 향후 연구에서는 부동산 자료, 상권 자료, 설문 자료 등을 결합하여 디저트 업종과 음식점 업종 간 생존 격차가 어떠한 비용 구조와 수요 조건에서 발생하는지를 보다 정밀하게 검증할 필요가 있을 것이다.

셋째, 이 연구에서 정의한 디저트 업종은 아직 제도적·통계적으로 완전히 정립된 독립 산업이라기보다는 외식업 내부에서 최근 확대되고 있는 하위 부문에 해당한다. 이에 따라 디저트 업종 내부의 이질성, 예컨대 프랜차이즈와 개인 점포, 입지 중심형 매장과 독립 점포 간 차이를 충분히 구분하지 못하였다. 그러나 이러한 한계는 동시에 디저트 업종이 하나의 산업 부문으로 형성·정착되는 과정에 있다는 점을 반영하며, 이 연구는 해당 업종의 생존 특성을 초기 단계에서 경험적으로 포착했다는 데에 의의를 가진다.

넷째, 이 연구에서 확인된 디저트 업종의 상대적으로 높은 폐업 위험과 팬데믹 기간 중 생존 격차 확대는 COVID-19 팬데믹이라는 특정한 외부 충격의 맥락에서 해석될 필요가 있다. 이 연구의 결과는 외부 충격이 발생할 경우 디저트 업종이 항상 더 취약하다는 일반적 명제를 제시하는 것이 아니라, 대면 소비 제한과 이동 감소, 소비 위축이 동시에 발생한 팬데믹 상황에서 업종별 생존 특성이

차별적으로 나타났음을 보여준다. 따라서 이 연구의 해석과 정책적 시사점은 COVID-19와 유사한 성격의 외부 충격에 한정하여 적용 가능하며, 향후 연구에서는 경기 침체, 금리 인상, 소비 구조 변화 등 상이한 유형의 외부 충격에 따라 업종별 생존 반응이 어떻게 달라지는지를 비교·검토할 필요가 있다.

마지막으로 이 연구는 Kaplan-Meier 생존분석과 Cox 비례위험모형을 활용한 기초 실증 연구로서, 업종 간 생존 격차의 존재와 방향성을 규명하는 데 초점을 두었다. 향후 연구에서는 보다 다양한 설명 변수를 포함한 회귀 분석, 준실험적 접근, 또는 질적 분석을 결합함으로써 디지털 업종의 생존 취약성이 어떠한 경로와 메커니즘을 통해 형성되는지를 심층적으로 분석할 필요가 있을 것이다.

참고문헌

- 김동준 외, 2019, “서울시 발달상권과 골목상권의 일반음식점 생존특성 연구”, 「국토계획」, 54(5), 76-90.
- 김목한·유인혜, 2025, “서울시 디저트 업계 현황과 발전방향”, 서울연구원.
- 김성호 외, 2023, “서울시 지역별 쇠퇴수준에 따른 음식점 생존율 및 생존요인 실증 분석”, 「국토계획」, 58(3), 68-81.
- 매일경제, 2025.2.16., 「매일 34곳씩 출폐업 쓰디쓴 ‘카페 공화국’」.
- 민철기·강창덕, 2021, “상권의 공간적 확산에 따른 상업시설 생존율과 생존요인 비교: 홍대지역 음식점을 중심으로”, 「서울도시연구」, 22(2), 17-38.
- 박소현 외, 2020, “커피전문점 생존 및 폐업 분포의 군집 유형별 생멸 특성”, 「한국경제지리학회지」, 23(4), 408-424.
- 방보람·이희정, 2023, “지구단위계획 수립에 따른 일반음식점 생존분석: 서울 3도심 지구단위계획구역을 중심으로”, 「도시정책연구」, 14(2), 89-111.
- 오유진, 2025, “도시 쇠퇴수준에 따른 커피전문점의 생존율 및 생존요인에 관한 연구: 서울시 행정동을 중심으로”, 「도시정책연구」, 16(2), 59-77.
- 이동현 외, 2020, “서울시 성장상권과 쇠퇴상권 내 외식산업의 생존율 비교”, 「국토연구」, 105, 65-84.
- 이용백·진장익, 2020, “젠트리피케이션지역 음식점업 생존율에 영향을 미치는 공간적 요인: 서울시를 대상으로”, 「국토연구」, 106, 83-106.
- 진부경, 2023. “코로나19 팬데믹이 외식업에 미친 영향”, 「해양관광학연구」, 16(3), 331-344.
- KB국민카드, 2023. 인사이트 보고서, dataroot.kbcard.com
- Chetty, R., Friedman, J. N., Stepner, M., & Opportunity Insights Team, 2023, “The Economic Impacts of COVID-19: Evidence from a New Public Database Built Using Private Sector Data”, Quarterly Journal of Economics, 139(2), 829-889.
- Crane, L. D., Decker, R. A., Flaaen, A., Hamins-Puertolas, A., & Kurz, C., 2022, “Business exit during the COVID-19 pandemic: Non-traditional measures in historical context”, Journal of Macroeconomics, 72, 103419.
- Fairlie, R., 2020, “The impact of COVID-19 on small business owners: Evidence from the first three months after widespread social-distancing restrictions”, Journal of Economics & Management Strategy, 29(4), 727-740.
- Gémar, G., Moniche, L., & Morales, A. J., 2016, “Survival analysis of the Spanish hotel industry”, Tourism Management, 54, 428-438.
- IBIS World, 2022, Coffee & Snack Shops in the US, Industry Report, IBIS World.
- Leurcharusmee, S., Maneejuk, P., Yamaka, W., Thaiprasert, N., & Tuntichiranon, N., 2022, “Survival analysis of Thai micro and small enterprises during the COVID-19 pandemic”, Journal of Business Economics and Management, 23(5), 1211-1233.
- Luo, T., & Stark, P. B., 2014, “Only the Bad Die Young: Restaurant Mortality in the Western US”, arXiv: Applications.
- Neise, T., Verfürth, P., & Franz, M., 2021, “Rapid responding to the COVID-19 crisis: Assessing the resilience in the German restaurant and bar industry”, International Journal of Hospitality Management, 96, 102960.
- OECD, 2020, International Compendium of Entrepreneurship Policies, OECD Studies on SMEs and Entrepreneurship, OECD Publishing.
- Parsa, H. G., Self, J. T., Njite, D., & King, T., 2005,

- “Why Restaurants Fail”, *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 46(3), 304-322.
- Parsa, H. G., Self, J. T., Sydnor-Busso, S., & Yoon, H. J., 2011, “Why Restaurants Fail? Part II: The Impact of Affiliation, Location, and Size on Restaurant Failures: Results from a Survival Analysis”, *Journal of Foodservice Business Research*, 14, 360-379.
- Sedov, D., 2022, “Restaurant closures during the COVID-19 pandemic: A descriptive analysis”, *Economics Letters*, 213, 110380.
- Tonetto, J. L., Pique, J. M., Fochezatto, A., & Rapetti, C., 2024, “Survival Analysis of Small Business during COVID-19 Pandemic: A Brazilian Case Study”, *Economies*, 12(7), 184.
- Turner, S., & Endres, A., 2017, “Strategies for Enhancing Small Business Owners’ Success Rates”, *International Journal of Applied Management and Technology*, 16(3).
- Zhang, D., & Xie, J., 2023, “Influence of Tourism Seasonality and Financial Ratios on Hotels’ Exit Risk”, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 47(4), 714-733.

원 고 접 수 일 : 2026년 1월 11일

1 차 심 사 완 료 일 : 2026년 1월 26일

최 종 원 고 채 택 일 : 2026년 3월 5일

「서울도시연구」 편집 및 발간 규정

2001년	1월	4일	제정
2002년	1월	3일	개정
2003년	1월	2일	개정
2003년	7월	4일	개정
2003년	9월	18일	개정
2004년	2월	10일	개정
2004년	6월	15일	개정
2004년	12월	30일	개정
2005년	4월	20일	개정
2005년	10월	18일	개정
2006년	11월	21일	개정
2007년	9월	10일	개정
2008년	5월	27일	개정
2010년	3월	26일	개정
2010년	5월	28일	개정
2010년	6월	16일	개정
2010년	9월	30일	개정
2010년	12월	29일	개정
2012년	3월	29일	개정
2014년	5월	14일	개정
2018년	5월	24일	개정

I. 투 고

1. 원고의 대상 및 종류

- 1) 「서울도시연구」는 서울 및 도시관련 분야의 연구성과를 수록하는 전문 학술지로서, 논문을 게재하는 것을 원칙으로 한다. 논문은 창의적인 연구결과 및 일정한 주제에 관한 연구성과·동향·전망을 학술논문의 형식에 따라 기술한 것을 말한다.
- 2) 논문은 다른 학술지 또는 문헌에 게재하지 않은 것이어야 한다.
- 3) 위조, 변조, 표절 등 연구부정행위가 있는 논문은 게재하지 않는다.
 - (1) '위조'는 존재하지 않는 데이터, 연구결과 등을 허위로 만들어 내는 행위를 말한다.
 - (2) '변조'는 연구재료, 장비, 과정 등을 인위적으로 조작하거나 데이터를 임의로 변형, 삭제함으로써 연구 내용 또는 결과를 왜곡하는 행위를 말한다.
 - (3) '표절'은 타인의 아이디어, 연구내용, 결과 등을 정당한 승인 또는 인용 없이 도용하는 행위를 말한다.
- 4) 본지에 투고한 후 '게재불가' 판정을 받은 원고는 재투고할 수 없다.

2. 원고의 분량

- 1) 논문의 분량은 그림 및 표, 사진을 포함해 A4 용지 15매 내외로 한다.
- 2) 원고분량이 본 규정보다 지나치게 초과 또는 미달하는 경우에는 본지 편집위원회가 저자에게 조정을 요구할 수 있으며, 저자는 이에 따라야 한다.

3. 원고의 작성

- 1) 모든 원고는 본지의 원고작성방법에 따라 작성하여야 한다.
- 2) 원고의 작성언어는 국문 또는 영문을 원칙으로 한다.
- 3) 원고는 워드프로세서(한글)를 이용하여 A4 용지에 작성함을 원칙으로 한다.
- 4) 논문의 첫 페이지에 국문요약과 영문초록(ABSTRACT), 국문 주제어와 영문 키워드(Key Words)를 필히 첨부하여야 하며, 각주에 모든 저자의 소속과 직위(직급)를 국문과 영문으로 표기한다. 저자가 1인일 경우 그 저자의 이메일주소와 전화번호를 소속 뒤에 기재하며, 저자가 복수일 경우 교신저자의 소속 뒤에 '교신저자'라고 기재한 후 이메일주소와 전화번호를 표기한다. 주저자와 교신저자가 같을 경우에도 소속 뒤에 '교신저자'라고 기재한 후 이메일주소와 전화번호를 기재한다.
- 5) 그림 및 표, 사진은 특별한 경우를 제외하고는 컬러가 아닌 흑백으로 작성해야 하며, 수정 없이 바로 인쇄에 들어갈 수 있도록 만들어야 한다. 그림 및 표, 사진에 있는 글자와 숫자 등이 선명하게 보일 수 있도록 작성해야 한다.
- 6) 투고자는 논문 작성 시 위조, 변조, 표절, 이중게재, 부당한 논문저자 표시 등의 연구부정행위를 하지 말아야 한다.

4. 원고의 접수

- 1) 원고는 수시로 접수하며, 접수일자는 원고가 본지 편집위원회에 도착한 날로 한다.
- 2) 논문 투고자는 이메일(E-mail)로 논문을 제출하여야 한다.
- 3) 투고자는 본지의 투고신청서에 논문제목, 주저자의 이름·소속 및 직급/직위·주민등록상의 주소·연락처와 함께 원고의 주요내용을 기재하여 제출하여야 한다. 또한 교신저자(해당 원고 관련 문의에 응할 수 있는 공동저자)가 별도로 있다면 교신저자의 이름·소속 및 직급/직위·주민등록상의 주소·연락처 등도 기재해야 한다.
- 4) 투고자는 논문 투고 시 본지 편집위원회에 연구윤리서약 및 저작권활용동의서를 제출하여야 한다. 최종 심사를 거쳐 서울시연구에 게재되는 논문은 학술 및 홍보를 위해 일부 인용 및 활용될 수 있으며, 저자는 이에 대한 저작권 활용에 동의해야 한다. 저자가 이에 따르지 않을 경우, 편집위원회는 논문 접수를 거부할 수 있다.
- 5) 접수된 원고 중 본지 투고규정 및 원고작성방법에 의거해 작성하지 않은 원고는 본지 편집위원회에서 저자에게 수정 및 보완을 요구할 수 있고, 투고자는 이에 따라야 한다.
- 6) 본지 편집위원회는 원고 접수 시 표절검증절차를 운영한다.
 - (1) 본지 편집위원회는 표절검사를 실시하여 표절률이 일정 기준 이상으로 판명된 논문은 저자에게 수정을 요구할 수 있으며, 투고자는 이에 따라야 한다.
 - (2) 투고자가 편집위원회의 수정 요구를 따르지 않을 경우, 원고 접수를 거부할 수 있다.

II. 원고작성방법

1. 논문의 구성

1) 국문논문의 구성

- (1) 국문논문의 경우 국문제목, 국문저자명, 영문제목, 영문저자명, 국문요약, 국문 주제어, 영문초록(ABSTRACT), 영문 키워드(Key Words), 본문, 참고문헌, 부록(필요한 경우) 등의 순서로 구성한다.

- (2) 저자의 소속/직급/직위는 논문 첫 페이지의 하단에 각주로 작성하되, 국문을 먼저 작성한 후 괄호 안에 영문을 작성한다.

2) 영문논문의 구성

- (1) 영문논문의 경우 영문제목, 영문저자명, 국문제목, 국문저자명, 영문초록(ABSTRACT), 영문 키워드(Key Words), 국문요약, 국문 주제어, 본문, 참고문헌(References), 부록(필요한 경우) 등의 순으로 구성한다.
- (2) 저자의 소속/직급/직위는 논문 첫 페이지의 하단에 각주로 작성하되, 영문을 먼저 작성한 후 괄호 안에 국문을 작성한다.

2. 논문제목 표기

- 1) 논문제목은 연구내용을 간결하고 명확하게 표현할 수 있도록 기재한다.
 - (1) 국문논문의 경우 국문제목을 먼저 작성하고, 국문저자명 아래에 영문제목을 작성한다. 한자 또는 영어로 표기하지 않으면 의미 전달이 곤란한 경우에는 괄호 안에 한자 또는 영어를 병기한다.
 - (2) 영문논문의 경우 영문제목을 먼저 작성하고, 영문 저자명 아래에 국문제목을 기재한다. 영문제목(부제목 포함)의 첫 글자는 대문자로 시작한다. 문장 중의 단어는 전치사와 접속사, 관사를 제외하고는 첫 글자를 대문자로 시작한다(예: Review of Administrative Reform in Seoul).
- 2) 논문에 부제목이 있는 경우 국·영문 논문 공히 주제목 아래에 부제목을 기재하고, 부제목 양 옆으로 하이픈(-)을 표기한다.

3. 저자 표기

- 1) 국·영문 논문 공히 국문제목 밑에 국문 저자명을 기재하고, 영문제목 밑에 영문 저자명을 기재한다.
- 2) 표기 방법
 - (1) 영문저자명은 이름을 먼저 쓰고 그 다음 성을 기재한다.
(예: Gildong Hong, Gil Dong Hong, Gil-Dong Hong)
 - (2) 저자가 복수일 경우, 연구에 기여한 정도에 따라 주저자(제1저자)부터 순서대로 표기한다. 저자명의 오른쪽 어깨에 *, **, ***, ... 을 표기하고, 저자와 저자 사이에 가운뎃점(.)을 넣어 구분한다.

4. 저자의 소속 및 직급/직위, 교신저자 연락처 표기

- 1) 논문 첫 페이지 하단에 각주로 표기한다.
- 2) 표기 방법
 - (1) 저자가 1인일 경우에는 * 다음에 저자의 소속 및 직급/직위를 표기하고, 저자가 복수일 경우에는 *, **, ***, ... 을 표기하고, 주저자부터 순서대로 표기한다.
 - (2) 저자가 1인일 경우 소속 뒤에 이메일주소와 전화번호를 표기한다. 저자가 복수일 경우 교신 저자의 소속 뒤에 '교신저자'라고 표기한 뒤 괄호 안에 이메일주소와 전화번호를 표기한다. 주저자와 교신저자가 같을 경우에도 소속 뒤에 '교신저자'라고 표기한 뒤 괄호 안에 이메일 주소와 전화번호를 표기한다. 교신저자는 여러 공동저자를 대표하여 논문의 투고 및 심사과정에 있어서 연락과 수정을 책임지며, 논문이 출간되었을 때에는 이와 관련된 여러 가지 문제에 대해 최종적으로 책임을 지는 저자를 말한다.

- (3) 저자의 소속 및 직급/직위는 국문으로 먼저 표기한 후, 괄호 안에 영문으로 표기한다.
- (4) 국문 표기방법은 소속기관, 부서(또는 학과), 직급(또는 직위)의 순으로 한다. 그리고 영문 표기방법은 직급(또는 직위), 부서(또는 학과), 소속기관의 순으로 한다.
- (5) 이상 저자의 소속 및 직급/직위, 교신저자 연락처 작성요령의 예시는 아래와 같다.

① 저자가 1인일 경우

* 서울연구원 도시경영부 연구위원(Research Fellow, Department of Urban Management, Seoul Development Institute), E-mail: paper@sdi.re.kr, Tel: 02-2149-1234

② 저자가 복수이며, 주저자와 교신저자가 같을 경우

* 서울연구원 도시경영부 연구위원(Research Fellow, Department of Urban Management, Seoul Development Institute), 교신저자(E-mail: paper@sdi.re.kr, Tel: 02-2149-1234)

** 서울연구원 도시기반연구본부 연구위원(Research Fellow, Metropolitan Planning Research Group, Seoul Development Institute)

③ 저자가 복수이며, 주저자와 교신저자가 다를 경우

* 서울연구원 도시경영부 연구위원(Research Fellow, Department of Urban Management, Seoul Development Institute)

** 서울연구원 도시기반연구본부 연구위원(Research Fellow, Metropolitan Planning Research Group, Seoul Development Institute), 교신저자(E-mail: paper@sdi.re.kr, Tel: 02-2149-1234)

5. 국문요약 및 영문초록(ABSTRACT) 작성

- 1) 국문요약 및 영문초록(ABSTRACT)은 연구목적, 연구방법, 연구결과, 연구의 시사점, 향후 연구 방향 등을 중심으로 작성한다.
- 2) 국문요약은 '요약'이라고 기재하고 콜론(:)을 표기한 후 700자 내외의 국문요약을 작성한다.
- 3) 영문초록의 경우 'ABSTRACT'라고 기재하고 콜론(:)을 표기한 후 200단어 내외의 영문초록을 작성한다.

6. 주제어(Key Words) 표기

- 1) 국문요약과 영문초록 하단에 각각 5개 내외의 국문 주제어와 영문 키워드(Key Words)를 함께 첨부하여야 한다.
- 2) 국문 주제어는 '주제어'라고 기재하고 콜론(:)을 표기한 후 작성한다.
- 3) 영문 키워드는 'Key Words'라고 기재하고 콜론(:)을 표기한 후 작성한다.

7. 본문 작성방법

- 1) 본문은 논문의 통상적인 전개방식에 따라 작성한다.
- 2) 원고의 읽기와 교정이 용이하도록 용지의 상하좌우 및 행간에 여백을 두도록 한다. 논문의 요약 부분을 제외하고는 2단 편집으로 한다(글자체 #신명조, 글자크기 10.5pt., 장평 95%, 자간 -10%, 줄간격 168%로 하고, 용지 종류는 A4(국배판), 용지여백은 위 32mm, 머리말 12.5mm, 왼쪽과 오른쪽은 각각 31mm, 아래쪽 32mm, 꼬리말 12.5mm로 한다).
- 3) 각주는 반드시 본문 해당면의 하단에 위치하도록 한다.
- 4) 본문의 단락 표기는 왼쪽 들여쓰기 2간으로 한다.
- 5) 기타 사항은 각 항목별 세부작성방법에 준한다.

8. 표기 언어 및 표기 방법

- 1) 국문원고의 경우, 의미 전달상 필요한 경우에 한하여 한자 및 외래어를 괄호 안에 표기한다.
- 2) 목차 및 본문의 장, 절, 항 등의 번호 전개는 I., 1., 1), (1), ①의 순으로 한다.
- 3) 숫자는 아라비아 숫자를 사용하고, 모든 단위는 미터법을 사용한다.

9. 도표 및 사진

- 1) 표번호는 <표 1>, <표 2>의 순으로 표 상단 좌측에 제목과 함께 명기한다.
- 2) 그림번호는 <그림 1>, <그림 2>의 순으로 그림 하단의 중앙에 제목과 함께 명기한다.
- 3) 사진번호 표기방법은 그림번호 표기방법에 준한다.
- 4) 본문에 들어가는 도표 및 사진은 수정 없이 바로 인쇄할 수 있도록 작성하여 제출한다. 특별한 경우가 아니면 컬러인쇄를 하지 않으므로 이에 유의하여 흑백으로 선명하게 작성하여야 한다.
- 5) 인용한 도표 및 사진의 경우 출처를 밝히도록 한다. 출처 표기방법은 인용문헌이나 참고문헌 작성방법에 준하며, 참고문헌에도 반드시 기재하여야 한다.

10. 인용문헌, 각주 및 참고문헌 표기법

1) 인용문헌

- (1) 본문 중 인용문헌은 다음과 같이 저자와 발표연도를 기재한다. 단, 필요한 경우에는 인용한 쪽수(page)를 밝힐 수 있다.

- ① 단독연구 : 장병권(2000)에 의하면 ... , Smith(1992: 82~83)는 ... , 이들 연구(유승호, 1996; 임창호, 1998)에 의하면 ... , ... 라는 견해도 있다(황혜선, 1999: 25~27).
- ② 공동연구(2명인 경우) : 김주찬·민병일(2003)에 의하면 ... , Getis and Ord(1992)는 ... , ... 라고 말하고 있다(Howe and Linaweaver, 1967; Weeks and McMahon, 1973)
- ③ 공동연구(3명 이상인 경우) : 이동필 외(2001)는 ... , ... 라고 지적하였다(Maidment et al., 1985), Maidment et al.(1985: 50~52)은 ...

- (2) 국문 저자명은 성과 이름을 다 밝히고, 영문저자명은 성만 기재한다. 중국, 일본 등 한자 표기 저자명은 국문 저자명의 표기방법에 준한다.

- (3) 인용문헌은 본문에 인용표시를 하고 참고문헌에도 반드시 기재하여야 한다.

2) 각주

- (1) 본문 중에 부연 설명을 필요로 하는 내용이 있을 경우, 해당 내용의 마지막 글자 오른쪽 여백에 일련번호(예: 1), 2), 3), ...)를 붙이고, 해당 페이지 하단에 각주로 처리한다.
- (2) 각주에는 가능한 한 인용자료의 출처를 기재하지 않는다. 자료 출처는 본문에 인용표시를 한 뒤 참고문헌에 기재하여야 한다. 본문에 인용표시를 하기 힘들 경우 각주에 출처를 기재할 수 있다. 이 경우에도 인용자료를 참고문헌에 포함시켜야 한다.

3) 참고문헌

- (1) 국문 참고문헌을 가나다순으로 먼저 열거한 후 동양문헌을 기재한다. 그 다음 서양문헌을 알파벳순으로 나열한 후, 인터넷 사이트를 기재한다.
- (2) 논문의 경우 저자, 출판연도, 제목, 출처 및 페이지를 밝히고, 논문 제목은 “ ”으로 표시한다.
- (3) 단행본의 경우 저자, 출판연도, 서명(書名), 페이지(필요한 경우), 출판자의 순으로 기록하고, 서명은 「 」(국문 및 동양문헌) 또는 이탤릭체(서양문헌)로 표시한다.
- (4) 동일한 저자의 문헌은 연대순으로 나열하고, 동일한 연도의 문헌이 2개 이상 있을 경우에는 순서(가나다 또는 abc순)에 따라 연대 뒤에 a, b, c ...를 기입한다.

- (5) 서양문헌의 저자는 성, 이름순으로 표기한다.
- (6) 저자가 복수일 경우 모든 저자를 다 밝힌다.
- (7) 이상 참고문헌 작성요령의 예시는 아래와 같다.
- ① 국문단행본 및 보고서

노용희, 1987, 「한국의 지방자치」, 서울: 녹원출판사.

고재경·정규호·김희선, 2008, 「경기도 지속가능성 평가체계 구축방안 연구」, 경기개발연구원.

서울특별시, 1992, 「하수도 기본계획 재정비 보고서」.
 - ② 국문논문

최상철, 1992, “동북아 연안역의 환경 및 생태계 보존을 위한 협력”, 『환경논총』, 30: 65~106, 서울대 환경대학원.

김운수·정숙영·조용현·김경배, 2007, “서울시 도시관리계획 환경성검토 제도의 문제점 및 개선방안 연구”, 『서울도시연구』, 8(1): 107~125.

김미연, 2005, “삼성동 코엑스 복합 문화공간 확장 기본계획”, 서울대학교 석사학위논문.
 - ③ 영문논문

Moss, M. L., 1987, “Telecommunications, World Cities, and Urban Policy”, *Urban Studies*, 24(6): 634~546.

Waket, D. and Odam, S., 1982, “The older women: Increased psychological benefits from physical activity”, *Journal of Physical Education Recreation and Dance*, 53(3): 34~35.
 - ④ 영문단행본

McShane, W., 1990, *Traffic Engineering*, Englewood Cliffs: Prentice Hall.

Pleffer, Jeffrey and Salancik, Gerald R., 2003, *The External Control of Organization: A Resource Dependence Perspective*, Stanford: Stanford University Press.

Sherif, C. C., Sherif, M., and Nebergalle, R. E., 1965, *Attitude and attitude change: The social judgment-involvement approach*, Philadelphia: W. B. Saunders.
 - ⑤ 번역서

송경현·박용훈(역), 1994, 「교통과 도시계획」, 서울: 명보문화사(Blunden, W. R. and Black, J. A., 1984, *The Land-use/Transport System*, 2nd ed., New York: Pergamon Press).
 - ⑥ Internet Web 자료(서울시 홈페이지에서 서울시 통계연보 2003을 참고하였을 경우)

<http://www.metro.seoul.kr/kor2003/main/index.html>

11. 감사의 말 등 표기

- 1) 연구비의 출처와 사사(謝辭, acknowledgement)는 논문 첫 페이지 각주에 필자의 소속과 직위에 앞서 기재한다.
- 2) 논문의 접수일, 심사완료일 및 최종원고채택일은 논문의 참고문헌 다음에 편집위원회에서 기재한다.

Ⅲ. 논문 심사

1. 심사대상

- 1) 「서울도시연구」에 게재하려는 모든 논문은 소정의 심사를 거쳐야 한다.

2. 심사절차

- 1) 1차 심사 : 투고된 논문에 대하여 해당 분야의 전공 심사위원 3인을 위촉하여 논문을 심사한다. 단 편집위원회에서 적합성 검토를 하여 투고된 논문이 부적합하다고 판정하면 1차 심사 전에 반려할 수 있다.
- 2) 재심사 : 1차 심사 결과 재심사가 필요한 경우 1차 심사위원이 저자의 원고 수정 후 재심사를 수행한다.

3. 심사위원 선정

- 1) 편집위원회는 해당분야의 전공자(박사학위 소지자) 중에서 심사하려는 논문과의 전공 일치도 및 연구업적 등을 고려하여 심사위원을 선정·위촉한다.
- 2) 편집위원장은 투고논문의 심사위원을 추천할 편집위원을 선정된 뒤 해당 편집위원에게 심사위원 추천을 의뢰하고, 의뢰받은 편집위원은 소정의 기간 내에 심사위원 3명 이상을 추천한다. 편집위원은 해당 논문의 참고문헌 등을 검토해 투고논문을 가장 전문적으로 평가하고 공정하게 심사할 수 있는 전공자를 추천해야 한다.
- 3) 편집위원장은 추천받은 심사위원 중에서 심사를 제대로 수행할 수 없다고 판단되는 사람을 제외하고 3명의 심사위원을 선정해 심사를 의뢰한다.
- 4) 만일 투고논문의 심사를 의뢰받은 심사위원이 심사를 거절하거나 지연할 경우 편집위원장은 심사위원을 교체할 수 있다. 이 과정에서 심사위원 추가 선정이 필요한 경우 해당 분야 편집위원에게 심사위원 추천을 의뢰할 수 있다.
- 5) 편집위원장이나 편집위원이 논문을 투고할 경우 편집위원회는 해당 분야 다른 편집위원이나 전공자에게 심사위원 추천을 의뢰할 수 있다.
- 6) 편집위원장이나 편집위원이 투고한 논문은 특별한 경우를 제외하고 편집위원을 심사위원으로 선정할 수 없다. 서울연구원 직원이 투고할 경우에도 특별한 경우를 제외하고 서울연구원 직원을 심사위원으로 선정할 수 없다.
- 7) 편집위원을 심사위원으로 선정할 경우 연간 전체 논문 심사위원의 30% 미만을 유지하도록 한다.
- 8) 1차 심사결과가 '수정후 재심사'로 나온 논문의 경우 1차 심사위원이 재심사를 수행해야 하는데 연락 두절, 사망 등의 이유로 재심사를 의뢰하지 못할 경우 편집위원회의 심의를 거쳐 다른 심사위원을 선정해 심사를 의뢰할 수 있다.
- 9) 심사위원 선정 시 심사위원의 신분은 심사위원 상호간 및 투고자에게 노출되지 않도록 한다.

4. 논문심사 기준

- 1) 심사위원은 객관적 기준과 자율적 판단에 의거해 심사를 하되 본지의 논문심사의견서의 양식에 맞춰 다음의 심사기준을 고려하여 심사한다.
 - ① 논문 주제의 적절성
 - ② 연구의 창의성과 독창성
 - ③ 연구방법의 적절성과 연구자료의 신뢰성

- ④ 논문 전개의 논리성과 일관성
 - ⑤ 연구결과의 학술적·실천적 기여도
 - ⑥ 표·그림·사진·지도·참고문헌(각주)의 적절성
 - ⑦ 선행연구 분석의 적절성
 - ⑧ 국문·영문 초록의 질적 수준
- 2) 심사위원은 학문적 양심에 따라 논문을 공정하게 심사하여야 하며 논문의 위조, 변조, 표절, 이중게재 등 연구부정행위의 혐의 발견 시 즉시 편집위원회에 통보하여야 한다.

5. 심사위원의 익명성

- 1) 논문의 심사과정에서 저자와 심사위원은 공개하지 않는다.
- 2) 심사위원은 심사과정에서 얻은 정보를 공개하거나 남용하지 아니하여야 하며, 저자와 심사위원은 편집위원회를 통해서만 의견을 개진할 수 있다.
- 3) 심사위원에게 심사를 의뢰할 때 소정의 심사비를 지급할 수 있다.

6. 논문심사 판정

- 1) 1차 심사결과는 ‘현 상태 게재’, ‘수정후 게재가’, ‘수정후 재심사’, ‘게재불가’의 4등급으로 판정한다.
 - (1) ‘현 상태 게재’는 원고 내용 그대로 게재가 가능하다고 판단되는 경우이다.
 - (2) ‘수정후 게재가’는 수정사항이 경미하여 일부 수정 보완하면 게재가 가능하다고 판단되는 경우이다.
 - (3) ‘수정후 재심사’는 논문이 대폭 수정 보완되어야 한다고 판단되는 경우이다.
 - (4) ‘게재불가’는 본지의 논문으로 게재하기에는 적합하지 않다고 판단되는 경우이다.
- 2) 재심사 결과는 ‘현 상태 게재’, ‘수정후 게재가’, ‘게재불가’의 3등급으로 판정한다.
- 3) 심사위원은 심사판정의 이유와 근거를 본지의 논문심사의견서에 작성, 소정의 기간 내에 본지 편집위원회에 제출해야 한다.

7. 논문심사결과의 처리

- 1) 논문심사결과가 나오면 본지 편집위원회는 심사위원의 실명을 삭제한 후 논문심사의견서 사본을 투고자에게 송부하여야 한다.
- 2) 논문의 최종게재 여부는 원칙적으로 심사위원의 심사판정과 저자의 논문수정 여부에 대한 편집위원회의 검토결과에 의거해 본지 편집위원회에서 결정한다.
 - (1) 심사위원 2인 이상의 심사결과가 동일할 경우 다수결 원칙에 따라 그 심사결과에 따라 논문을 처리한다. 단, 아래의 경우는 예외로 한다.
 - ① 현 상태 게재, 현 상태 게재, 수정후 게재가(또는 수정후 재심사, 게재불가)의 경우 ‘수정후 게재가’로 판정한다.
 - ② 1차 심사결과가 수정후 재심사, 수정후 재심사, 게재불가인 경우 게재불가로 판정한다.
 - (2) 심사결과가 각기 다르게 나올 경우 차악(次惡)을 기준으로 판정한다. 예를 들어 현 상태 게재, 수정후 재심사, 게재불가의 경우 ‘수정후 재심사’로 판정한다.
 - (3) 1차 심사결과가 ‘수정후 재심사’로 나올 경우 재심사는 1차 심사 때 수정후 재심사로 판정한 심사위원이 1차 심사 때와 동일한 심사기준으로 1회에 한해 수행한다.
 - (4) 재심사의 심사위원이 1인일 경우 그 심사결과에 따라 논문을 처리하고, 2인 또는 3인일 경우 게재불가가 둘 이상일 경우에만 게재불가로 처리한다(논문심사결과 처리 일람표 참조).

- (5) 1차 심사 또는 재심사 결과 ‘수정후 게재’ 판정이 나와 투고자가 원고를 수정해 제출한 경우, 수정보완 여부 확인은 본지 편집위원회에서 담당한다. ‘현 상태 게재’ 판정이 나온 논문이라도 수정보완 지적사항이 있는 경우 이 절차에 따른다.
- 3) 투고자는 원칙적으로 심사위원의 수정 지시를 따라야 한다. 단, 수정할 수 없는 분명한 이유와 근거를 제시할 경우 수정하지 않을 수 있다. 만약 본지 편집위원회에서 실시한 수정 확인과정에서 분명한 이유와 근거 없이 심사위원의 수정보완 지적사항대로 원고를 수정하지 않았다고 판단되는 경우, 본지 편집위원회에서는 해당 논문을 게재하지 않는다.
- 4) ‘게재불가’ 판정이 내려진 논문에 대해서는 본지 편집위원회의 명의로 ‘게재불가’ 사유를 명기하여 투고자에게 통보한다.
- 5) 투고자가 심사결과에 대해 이의가 있을 경우에는 본지 편집위원회에 서면 또는 이메일로 이의 신청을 할 수 있다.
- 6) 투고자의 이의신청이 있을 경우 본지 편집위원회는 이의내용을 심사하고 그 결과를 차기 발간일 전까지 투고자에게 통보하여야 하며, 투고자는 편집위원회의 통보내용에 대해 더 이상의 이의제기를 할 수 없다.
- 7) 논문의 심사평은 필요에 따라 게재할 수 있다.
- 8) 논문심사결과 처리절차를 일람표로 정리하면 다음과 같다.

1차 심사 결과			재심사 결과			판정
심사위원 1	심사위원 2	심사위원 3	심사위원 1	심사위원 2	심사위원 3	
게재가/ 수정 후 게재가	게재가/ 수정 후 게재가	게재가/ 수정 후 게재가/ 수정 후 재심사/ 게재 불가	-			(수정 후) 게재함
게재 불가	게재 불가	게재가/ 수정 후 게재가/ 수정 후 재심사/ 게재 불가	-			게재하지 않음
수정 후 재심사	수정 후 재심사	게재 불가				
게재가/ 수정 후 게재가	수정 후 재심사	게재 불가	-	게재가/ 수정 후 게재가	-	(수정 후) 게재함
			-	게재 불가	-	게재하지 않음
수정 후 재심사	수정 후 재심사	게재가/ 수정 후 게재가/	게재가/ 수정 후 게재가	게재가/ 수정 후 게재가/ 게재 불가	-	(수정 후) 게재함
			게재 불가	게재 불가	-	게재하지 않음
수정 후 재심사	수정 후 재심사	수정 후 재심사	게재가/ 수정 후 게재가	게재가/ 수정 후 게재가	게재가/ 수정 후 게재가/ 게재 불가	(수정 후) 게재함
			게재가/ 수정 후 게재가/ 게재 불가	게재 불가	게재 불가	게재하지 않음

8. 연구부정 행위의 처리

- 1) 투고논문에서 연구부정행위의 혐의가 발견되었을 경우 본지 편집위원회는 즉시 부정행위에 대한 조사에 착수하여 발견일로부터 30일 이내에 조사를 완료하여야 하며, 그 결과를 제보자에게 통보해야 한다.
- 2) 조사 결과 연구부정행위가 사실로 판명되었을 경우에는 해당 논문을 '계재불가'로 처리하고 부정행위 내용을 투고자, 투고자 소속기관장, 한국연구재단에 통보한다.
- 3) 연구부정행위를 한 투고자는 해당 논문으로 인해 발생한 일체의 비용을 부담하여야 하며 향후 3년간 본지에 논문을 투고할 수 없다.

9. 투고논문 심사위원 위촉, 심사, 수정보완, 수정확인 등에 소요되는 기간은 아래와 같다.

- 1) 논문 심사위원 위촉: 편집위원회는 논문 접수 후 10일 내로 심사위원을 위촉한다. 투고논문이 서울도시연구의 성격에 부합하는지 검토하는 과정이 필요한 경우에는 2주 내로 연장한다.
- 2) 1차 심사: 심사위원은 기본적으로 심사를 의뢰받은 후부터 2주 내로 심사의견서를 편집위원회에 제출해야 하며, 부득이한 경우 3주까지 연장할 수 있다. 심사 거절, 심사 지연 등의 이유로 심사위원을 교체하는 경우 편집위원회는 기본 심사기간을 단축할 수 있다.
- 3) 재심사: 심사위원은 기본적으로 심사를 의뢰받은 후부터 10일 내로 심사의견서를 편집위원회에 제출해야 하며, 부득이한 경우 2주까지 연장할 수 있다. 심사위원의 연락 두절, 사망 등의 이유로 심사위원을 교체하는 경우 편집위원회는 기본 심사기간을 단축할 수 있다.
- 4) 논문 수정보완: 1차 심사 및 재심사 결과 '계재불가' 판정을 받은 논문을 제외하고 수정보완 요구사항이 나온 논문의 경우 투고자는 수정보완을 의뢰받은 후부터 10일 내에 수정보완한 논문을 편집위원회에 제출해야 한다. 부득이한 경우 수정보완 기한을 연장할 수 있으나 최대 1개월을 초과할 수 없다. 만일 정당한 사유 없이 기한을 초과할 경우 '계재불가'로 판정할 수 있다.
- 5) 논문 수정확인: 편집위원회는 투고자가 수정보완한 논문에 대해 수정확인을 해야 하는데, 1차의 경우 10일 내에, 그 이후에는 7일 내에 검토의견서를 작성해 투고자에게 통보해야 한다. 부득이한 경우 기한을 얼마간 연장할 수 있다.
- 6) 수정확인 결과에 따른 논문 수정보완: 투고자는 편집위원회의 수정확인 및 검토의견에 따라 1주 내에 논문을 수정보완해 편집위원회에 제출해야 한다. 부득이한 경우 수정보완 기한을 연장할 수 있으나 최대 1개월을 초과할 수 없다. 만일 정당한 사유 없이 기한을 초과할 경우 '계재불가'로 판정할 수 있다.

IV. 발 간

1. 원고 교정

- 1) 본지 편집위원회는 심사자의 심사 결과 및 편집위원회의 수정 확인 결과 '현 상태 계재'로 판정된 논문에 대해 최종 교정을 담당한다.
- 2) 본지 편집위원회는 오타자, 비문(非文), 논리 전개의 오류, 기타 수정보완이 필요한 사항을 직접 교정하거나 저자에게 수정을 요구할 수 있으며, 저자는 이에 따라야 한다.

2. 원고의 게재

- 1) 편집위원회에서는 교정 및 편집 일정 등을 고려해 해당 호 발행일 이전 적절한 시기에 게재 원고를 확정해야 한다. 논문 수정 및 편집상의 이유로 해당 호 게재가 불가능한 경우에는 편집위원회의 결정으로 이를 다음 호에 게재할 수 있다.
- 2) 원고의 게재순서는 특별한 경우를 제외하고는 게재 확정 순으로 하는 것을 원칙으로 한다.

3. 연구지원비 지급

- 1) 채택된 논문에 한해 소정의 연구지원비를 지급한다. 단, 연구지원비는 실제 게재된 후에 지급하고 게재 당시의 연구지원비 지급기준에 기초해 지급하는 것을 원칙으로 한다.

4. 발행 횟수와 시기

- 1) 본지는 1년에 4회 발행하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 본지 편집위원회에서 필요하다고 인정될 경우 발행횟수를 조정할 수 있다.
- 2) 본지 발행일은 3월 31일, 6월 30일, 9월 30일, 12월 31일로 한다. 다만, 발행횟수를 조정할 경우 발행일은 본지 편집위원회에서 정한다.

5. 발행 부수

- 1) 본지의 발행부수와 인쇄의 질 등은 편집위원회에서 정한다.

「서울도시연구」 연구윤리규정

2009년 6월 1일 제정
2011년 5월 27일 개정
2018년 5월 24일 개정
2023년 12월 29일 개정

제1장 총 칙

제1조 (목적) 이 연구윤리규정은 서울연구원에서 발간하는 학술지 「서울도시연구」에 연구결과를 게재하고자 논문 등을 제출하거나 이를 심사, 출판할 때 연구·출판의 부정행위를 방지하고 연구윤리를 확보하는 데 필요한 연구자 및 심사자의 역할과 책임에 관하여 원칙과 방향을 제시함을 목적으로 한다.

제2조 (적용) 이 규정은 「서울도시연구」에 제출된 논문 및 기타 관련 자료를 대상으로 하며 이 윤리규정을 준수해야 할 주체는 편집위원, 논문 심사위원, 저자이다.

제2장 연구윤리위원회

제3조 (구성 등) 연구윤리위원회는 편집위원회의 추천에 의해 편집위원장이 위촉하는 9인 이내의 위원으로 구성되며 위원장은 위원 중에서 호선한다.

제4조 (위원 및 위원장) 위원은 해당 분야의 전문가를 3인 이상 위촉하고 서울연구원 소속이 아닌 외부인사를 3인 이상 위촉한다. 단 당해 조사 사안과 이해관계가 있는 자를 포함해서는 안 된다. 위원장과 위원의 임기는 2년으로 하되 연임할 수 있다.

제5조 (전문위원) 조사나 검증의 전문성을 위해서 필요한 경우 연구윤리위원회의 위촉으로 전문위원을 둘 수 있다.

제6조 (회의) ① 연구윤리위원장은 연구윤리위원회의 회의를 소집하고 그 의장이 된다.

② 회의는 재적위원 과반수 이상의 출석과 출석위원 3분의 2 이상의 찬성으로 의결한다.

③ 연구윤리위원장은 심의안건이 경미하다고 인정할 때에는 서면심의로 대체할 수 있다.

④ 위원회에서 필요하다고 인정될 때에는 관계자를 출석하게 하여 의견을 청취할 수 있다.

제3장 편집위원 윤리지침

제7조 (편집위원의 책임) 편집위원은 투고된 논문의 게재 여부를 결정하는 책임을 지며, 저자의 인격과 독립성을 존중해야 한다.

제8조 (논문 취급의 공정성) 편집위원은 학술지 게재를 위하여 투고된 논문을 저자의 성별, 나이, 소속 기관은 물론이고, 어떤 선입견이나 사적인 친분과도 무관하게 오직 논문의 질적 수준과 '서울도시연구 편집 및 발간 규정'에 근거하여 공정하게 취급하여야 한다.

제9조 (심사위원 선정의 객관성) ① 편집위원은 투고된 논문의 평가를 해당 분야의 전문적 지식과 공정한 판단 능력을 지닌 심사위원에게 의뢰해야 한다.

② 심사위원 선정 시에는 저자와의 친분, 적대적인 관계 등을 피함으로써 객관적인 평가가 이루어질 수 있도록 노력한다.

③ 심사위원 선정 시 투고자와 동일 기관 소속 심사자는 배제한다.

제10조 (논문심사 과정의 비공개성) 논문심사 과정에서 저자와 심사위원을 공개하지 않는다.

제4장 심사위원 윤리지침

제11조 (논문심사의 성실성과 적실성) 심사위원은 서울도시연구 편집위원이 의뢰하는 논문을 일정한 기간 내에 성실하게 평가하고 그 결과를 편집위원에게 통보하여야 한다. 만약 본인이 논문을 평가하기에 적합자가 아니라고 판단될 경우에는 지체 없이 그 사실을 편집위원에게 통보한다.

제12조 (논문심사의 객관성) 심사위원은 학문적 양심에 따라 논문을 객관적 기준에 의하여 공정하게 평가하여야 한다. 충분한 근거를 명시하지 않은 채 논문을 저평가하거나, 심사자 본인의 관점이나 해석과 일치하지 않다는 이유로 논문을 탈락시켜서는 안 된다.

제13조 (논문심사의 타당성) 심사위원은 전문인으로서의 저자의 인격과 독립성을 존중하여야 한다. 심사의견서에는 논문에 대한 자신의 판단을 밝히되, 보완이 필요하다고 생각되는 부분에 대해서는 그 이유를 상세하게 설명하여야 한다. 심사위원은 논문심사 중 논문의 위조, 변조, 표절, 이중게재 등 연구부정행위의 혐의 발견 시 즉시 편집위원회에 통보하여야 한다.

제14조 (논문심사의 비밀 보장과 사전 인용 금지) 심사위원은 심사대상 논문에 대한 비밀을 지켜야 한다. 논문의 평가를 위하여 특별히 조언을 구하는 경우가 아니라면 논문을 다른 사람에게 보여 주거나 논문의 내용을 다른 사람과 논의하는 것도 바람직하지 않다. 또한 논문이 게재된 학술지가 출판되기 전에 저자의 동의 없이 논문의 내용을 인용해서도 안 된다.

제5장 연구자 윤리지침

제15조 (연구자의 역할과 책임) 연구자는 연구의 자유에 기초하여 자율적으로 연구를 수행하되, 다음 각 호의 사항을 준수하여야 한다.

1. 연구대상자의 인격 존중 및 공정한 대우
2. 연구대상자의 개인정보 및 사생활의 보호
3. 사실에 기초한 정직하고 투명한 연구의 진행
4. 전문 지식을 사회에 환원할 경우 전문가로서 학문적 양심 견지
5. 새로운 학술적 결과를 공표하여 학문의 발전에 기여
6. 자신 및 타인의 저작물 활용 시 적절한 방법으로 출처를 밝히는 등 선행 연구자의 업적 인정 존중
7. 연구계약의 체결, 연구비의 수주 및 집행 과정의 윤리적 책임 견지
8. 연구비 지원기관의 이해관계에 영향을 받지 않고, 연구결과물에 연구와 관련된 모든 이해관계 명시
9. 연구결과물을 발표할 경우, 연구자의 소속, 직위(저자 정보)를 정확하게 밝혀 연구의 신뢰성 제고
10. 표절, 위조, 변조, 이중게재, 부당한 논문저자 표시 행위 등 연구부정행위 금지
11. 지속적인 연구윤리교육의 참여

제16조 (타인의 표절) 타인의 표절은 그 어떠한 경우에도 허용되지 않는다. 표절은 일반적 지식이 아닌 타인이 쓴 글의 고유한 내용을 원저작자의 승인을 받지 않고 또는 의도적이든 비의도적이든 그 출처를 밝히지 않고 마치 자기 것인 것처럼 사용하는 것을 뜻한다. 표절의 대상은 타인의 저작물에 담긴 고유한 생각(아이디어), 독특한 표현(단어, 어구, 절, 문장, 그래프, 도표, 사진 등), 연구 착상(가설)이나 방법(분석 체계 또는 논리), 이론 및 연구결과, 데이터, 조사자료 등이다.

제17조 (자기표절) 비록 자신의 저작물이라 할지라도 적절하게 출처를 밝히지 않고 그 일부 또는 전부를 마치 새로운 것처럼 다시 사용하는 것도 표절에 해당된다. 또한 출처를 표시한다고 해도 정당한 범위 안에서 공정한 관행에 합치되게 인용하지 않는 경우도 표절에 해당한다.

제18조 (이중 게재) 저자는 국내외를 막론하고 이전에 타 학술지를 통해 출판된 자신의 연구물(게재 예정이거나 심사 중인 연구물 포함)을 새로운 연구물인 것처럼 투고하거나 출판을 시도하지 않는다. 이미 발표된 연구물을 사용하여 출판하고자 할 경우에는 편집위원장에게 이전 출판에 대한 정보를 제공하고, 이중 게재나 중복 출판에 해당되는지 여부를 확인하여야 한다.

제19조 (위조 및 변조) '위조'는 존재하지 않는 데이터, 연구결과 등을 허위로 만들어 내는 행위를 말하며, '변조'는 연구재료, 장비, 과정 등을 인위적으로 조작하거나 데이터를 임의로 변형, 삭제함으로써 연구내용, 또는 결과를 왜곡하는 행위를 말한다. 위조와 변조는 일종의 사기행위로서 연구자는 절대로 이러한 행위를 해서는 안 된다.

제20조 (부당한 논문저자 표시) 저자는 자신이 실제로 행하거나 공헌한 연구에 대해서만 저자로서의 책임을 지고, 업적으로 인정받는다. 저자의 순서는 연구에 기여한 정도에 따라 반영하여야 한다. 반면 연구나 저술에 기여하였음에도 불구하고 공동저자로 기록되지 않는 것 또한 정당화될 수 없다.

제21조 (인용 및 참고 표시) 공개된 학술자료를 인용할 경우에는 정확하게 기술해야 하고, 상식에 속하는 자료가 아닌 이상 반드시 그 출처를 명확히 밝혀야 한다. 다른 사람의 글을 인용하거나 아이디어를 차용(참고)한 경우에는 반드시 본문 또는 각주를 통하여 인용 및 참고 여부를 밝혀야 한다.

제22조 (기관생명윤리위원회 승인 확인) 본지 편집위원회는 인간 대상 연구에 대해서는 저자가 사전에 소속기관의 기관생명윤리위원회(IRB)에서 승인을 받아 연구를 수행했는지 여부를 확인할 수 있다. 저자가 IRB의 승인을 받지 않은 인간 대상 연구를 투고할 경우 논문 접수를 거부할 수 있다.

제23조 (연구윤리서약) 연구자는 저자 윤리지침에 따라 논문 투고 시 본지 편집위원회에 연구윤리서약서를 제출하여야 한다. 저자가 이에 따르지 않을 경우, 편집위원회는 논문 접수를 거부할 수 있다.

제6장 연구부정행위의 처리

제24조 (연구부정행위 검증 절차) ① 서울도시연구 편집위원회가 연구부정행위를 검증하고자 할 때에는 “예비조사”와 “본조사”, “판정”의 절차를 거쳐야 한다.

- ② 예비조사와 본조사는 조사위원회를 구성하여 실시하여야 하며 필요한 경우 제1항의 검증 절차 외에도 필요한 절차를 추가할 수 있다.
- ③ 해당 기관의 장은 연구부정행위에 대한 충분한 혐의를 인지하였을 때에는 예비조사 절차를 거치지 아니하고 바로 본조사에 착수할 수 있다.

제25조 (예비조사위원회) 연구윤리위원회는 신고접수일로부터 30일 이내에 3인 이내의 위원으로 예비조사위원회를 구성하여 예비조사를 하도록 하여야 한다.

제26조 (예비조사결과보고) ① 예비조사결과는 연구윤리위원회의 승인을 받은 후 10일 이내에 피조사자와 제보자에게 서면으로 통보하도록 한다.

- ② 예비조사의 결과보고서에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.
 1. 제보의 구체적인 내용
 2. 조사의 대상이 된 연구부정행위 혐의 및 관련 연구과제
 3. 본조사 실시 여부 및 판단의 근거
 4. 기타 관련 증거자료

제27조 (본조사위원회) ① 연구윤리위원회는 본조사가 필요하다고 결정한 때에는 본조사위원회를 구성한다.

- ② 본조사위원회는 7인 이상 15인 이내의 위원으로 구성되며 해당 연구분야의 전문가 60% 이상, 해당 연구기관 소속이 아닌 외부인 20% 이상을 포함하여야 한다.
- ③ 당해 조사 사안과 이해갈등 관계가 있는 자는 본조사위원회 구성 시 배제되어야 한다.

- ④ 본조사위원회의 개별적인 조사활동 수행 시 필요한 구체적인 지침 등은 위원장이 연구윤리위원회의 의결을 거쳐 정한다.

제28조 (본조사위원회의 권한) ① 본조사위원회는 조사과정에서 제보자·피조사자·증인·참고인에게 진술을 위한 출석 및 서면을 요구할 수 있으며, 이 경우 피조사자는 반드시 응하여야 한다.

- ② 본조사위원회는 피조사자의 출석 및 서면요구 불응 시 당해 사건에 대하여 결정할 수 있다.
 ③ 본조사위원회는 피조사자에게 자료의 제출을 요구할 수 있으며, 증거자료의 보전을 위하여 소속 기관장의 승인을 얻어 연구부정행위 관련자에 대한 실험실 출입제한, 해당 연구자료의 압수·보관 등을 할 수 있다.

제29조 (기피·제척·회피) ① 피조사자 또는 제보자는 연구윤리위원 또는 조사위원에게 공정성을 기대하기 어려운 사정이 있는 때에는 그 이유를 밝혀 기피를 신청할 수 있다.

- ② 당해 안전과 직접적인 이해관계가 있는 위원은 안전의 조사·심의 및 의결에 관여할 수 없다.
 ③ 제1항 또는 제2항의 사유가 있다고 판단하는 연구윤리위원회위원 및 조사위원은 회피를 신청할 수 있다.

제30조 (진술기회의 보장) 본조사위원회는 피조사자에게 최초 제보 또는 추가 제보에서 주장된 어떠한 사실에 대해서도 의견을 제출하거나 소명할 기회를 부여하여야 한다.

제31조 (본조사결과의 보고) ① 본조사위원회는 조사완료 후 10일 이내에 본조사결과보고서를 연구윤리위원회에 제출하여야 한다.

- ② 본조사결과보고서에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.
 1. 제보의 구체적인 내용
 2. 조사의 대상이 된 연구부정행위 혐의 및 관련 연구과제
 3. 해당 연구에서의 피조사자의 역할과 혐의의 사실 여부
 4. 관련 증거 및 증인
 5. 조사결과에 대한 제보자와 피조사자의 이의제기 또는 변론 내용과 그에 대한 처리결과
 ③ 조사위원회는 위원 전원의 의견 일치로 판정함을 원칙으로 한다. 그러나 조사위원들의 의견이 상이한 경우에는 재적위원 과반수의 찬성으로 판정할 수 있다.
 ④ 조사위원회가 조사위원 전원의 의견 일치로 판정하지 아니한 경우에는 반대의견의 내용을 결과 보고서에 포함해야 한다.

제32조 (판정) ① 연구윤리위원회는 본조사위원회의 조사결과를 심의하고 확정한다.

- ② 예비조사 착수 이후 판정에 이르기까지의 모든 조사 일정은 6개월 이내에 종료되도록 하여야 한다. 다만, 이 기간 내에 조사가 이루어지기 어렵다고 판단될 경우에는 연구윤리위원회의 의결을 거쳐 그 기간을 연장할 수 있다.
 ③ 연구윤리위원회는 판정결과를 서면으로 지체 없이 제보자와 피조사자에게 통보하여야 한다.

제33조 (판정결과에 따른 조치) ① 연구윤리위원회는 피조사자의 행위가 연구부정행위에 해당한다고 판정했을 경우에는 판정결과를 편집위원회, 피조사자의 소속 기관장, 한국연구재단에 통보한다.

- ② 연구윤리위원회는 피조사자의 행위가 연구부정행위에 해당되지 않는다고 판정했을 경우에는 피조사자의 명예를 회복시키려는 노력을 성실하게 수행하여야 한다.

- ③ 연구윤리위원회는 연구원의 구성원이 고의 또는 중대한 과실로 진실에 어긋나는 제보를 하였을 때에는 그 사실을 연구원장에게 통보한다.

제34조 (징계) ① 징계의 정도는 위반 행위의 심각성이나 고의성에 따라 달라질 수 있다.

- ② 연구부정행위 징계조치는 다음과 같은 범위 내에서 정할 수 있다.

	논문 삭제	투고 금지	사과문 게재	소속기관·한국연구재단 통보
		1년/3년/5년		
위조	○	○	○	○
변조	○	○	○	○
표절	○	○	○	○
부당한 저자표시		○	○	○
자료의 중복사용, 중복게재		○	○	○
논문 대필	○	○	○	○

- ③ 연구부정행위를 한 투고자는 해당 논문으로 인해 발생한 일체의 비용을 부담하여야 한다.
- ④ 징계조치에 관한 사항은 다른 관련 규정에 의하거나 별도로 정할 수 있다.

제35조 (기록의 보관 및 공개) ① 예비조사 및 본조사와 관련된 기록은 편집위원회 사무처에서 보관하며, 조사 종료 이후 5년간 보관하여야 한다.

- ② 최종보고서는 판정이 끝난 이후에 공개할 수 있으나, 제보자·조사위원·증인·참고인·자문에 참여한 자의 명단 등 신원과 관련된 정보에 대해서는 당사자에게 불이익을 줄 가능성이 있을 경우 공개대상에서 제외할 수 있다.

제36조 (재심의) 피조사자 또는 제보자는 연구윤리위원회의 판정에 불복이 있을 경우 판정을 통지 받은 날부터 30일 이내에 연구윤리위원회에 이유를 기재한 서면으로 재심의를 요청할 수 있다.

- ② 제1항의 경우, 위원회의 결정에 영향을 줄 만한 새로운 사실이나 증거가 발견된 경우에만 재심의를 요청할 수 있다.

「서울도시연구」 논문을 모집합니다

「서울도시연구」 편집위원회에서는 「서울도시연구」에 게재할 서울 및 도시 분야 논문을 모집하고 있습니다. 관심 있는 분들의 많은 투고를 바랍니다.

모집원고 종류: 논문

발행일자: 연 4회(3월 31일, 6월 30일, 9월 30일, 12월 31일)

원고 작성방법

- 원고는 「서울도시연구」 논문작성방법에 따라 작성해야 함.
- 원고 제출 시 서울도시연구 투고신청서도 작성해서 제출해야 함.
- ※ 서울도시연구 투고신청서, 논문작성방법 등 관련 양식 및 규정은 연구원 홈페이지 (www.si.re.kr) '서울도시연구 원고모집 안내' 메뉴 참조

원고 제출기한: 수시모집

원고 제출방법: 이메일(paper@si.re.kr)

연구지원비 지급: 실제 게재된 논문에 한해 소정의 연구지원비 지급

Seoul Studies

Volume 27 Number 1, March 2026

Survival Disparities in Seoul's Food Service Industry:
A Cohort Analysis of Dessert Shops and Restaurants Across the COVID-19 Pandemic
Yoojin Oh