

상권의 공간적 확산에 따른 상업시설 생존율과 생존요인 비교*

– 홍대지역 음식점을 중심으로 –

민철기**, 강창덕***

Survival Analysis of Commercial Facilities in the Proliferation of Trade Areas*

– A Case Study of Restaurants in Hongdae Area, Seoul, Korea –

Chulki Min**, Chang-Deok Kang***

요약 : 상권은 공간적으로 확산되거나 축소되는 역동적인 공간이다. 이 가운데 특정한 지역의 상권이 번창하면 인근지역으로 상권이 확산된다. 이러한 역동적인 상권의 공간적 변화는 도시경제, 도시개발, 도시내 이동패턴, 자영업의 흥망성쇠 등을 이해하는 데 필수적이다. 그 중요성에도 불구하고 그동안 상권의 공간적 확산에 따라 상업시설의 생존이 어떻게 달라지는지에 대한 연구가 많지 않았다. 이 연구는 상권의 활성화에 따른 상권의 공간적 확산에 착안하여 기존 상권과 이동·확장된 신흥상권의 음식점 생존율과 생존요인을 비교하고자 한다. 이를 위해, 2001~2017년 서울시 홍대상권을 중심으로 음식점 인허가 데이터를 이용하여 자료를 구축하고 생존분석방법을 적용하였다. 이 연구는 홍대상권을 기존상권으로 보고 주변에 새로 확장된 상권인 상수상권, 연남상권, 서교상권을 신흥상권으로 설정하여 분석하였다. 연구 분석 결과, 기존상권과 신흥상권별로 상업시설의 생존율은 다르다고 볼 수 없었지만 폐업위험률과 생존요인에서 차이를 보였다. 대체로 기존상권의 폐업위험률은 상대적으로 완만한 변동을 보였지만 신흥상권은 운영기간이 길수록 폐업위험률이 높았다. 아울러 생존요인에서 기존상권과 신흥상권 상업시설의 생존에 공통적으로 점포 특성의 설명력이 강했지만, 입지 특성의 설명력에 일정한 차이를 보였다. 이 연구의 틀과 연구 성과는 앞으로 상권의 공간적 변화 속에서 자영업의 생존을 이해하는 데 기초자료가 될 것이며 더 나아가 관련 정책 마련에 많은 시사점을 줄 것으로 기대한다.

주제어 : 상권확산, 생존율, 생존요인, 음식점

ABSTRACT : Trade areas are dynamic space that proliferates or contracts spatially. If a trade area in a particular region is grown, the trade area proliferates nearby areas. These dynamic spatial changes in the trade areas are essential for understanding the urban economy, urban development, mobility patterns within the city, and the survival of self-employment. Despite its importance, few studies examined how the survival of commercial facilities changes according to the proliferation of the trade areas. This study compares the survival rate and survival factors of restaurants in the existing trade areas and the newly emerging trade areas. For this purpose, survival data in Hongdae area from 2000 to 2017 was constructed using restaurant license data and survival analysis was conducted. Hongdae area was analyzed by dividing into existing trade area(Hongdaeap) and newly emerging trade areas(Sangsu, Yeonnam, and Seogyo). The key findings suggested similar survival rate and different risk of business closure and determinants of business survival among existing and newly emerging trade areas. The framework and research results of this study will support understanding the survival of self-employed businesses in spatial proliferation of trade areas and implications for related policies.

KeyWords : proliferation of trade areas, survival analysis, restaurants

* 이 논문은 2019년도 중앙대학교 대학원 석사논문 내용 일부를 발췌, 수정·보완한 것임.

** 중앙대학교 도시계획·부동산학과 석사(Master, Dept. of Urban Planning and Real Estate, Chung-Ang Univ.)

*** 중앙대학교 도시계획·부동산학과 정교수(Professor, Dept. of Urban Planning and Real Estate, Chung-Ang Univ.) 교신저자(E-Mail : cdkang@cau.ac.kr, 02-820-5959)

I. 서론

1. 연구의 배경 및 목적

상권은 공간적으로 확산되거나 축소되는 역동적인 공간이다. 이 가운데 특정한 지역의 상권이 번창하면 인근지역으로 상권이 점차 확산된다(신정엽·김감영, 2014). 이러한 역동적인 상권의 공간적 변화는 도시경제, 도시개발, 도시 내 이동패턴, 자영업의 흥망성쇠 등을 이해하는 데 필수적이다. 그 중요성에도 불구하고 그동안 상권의 공간적 확산에 따라 상업시설의 생존이 어떻게 달라지는지에 대한 연구가 많지 않았다. 기존상권과 인근에 새로이 나타나는 상권 안에서 자영업체의 생존을 보여주는 영업기간은 지역경제의 변명과 자영업의 흥망성쇠에 크게 영향을 주고 있다.

우리나라는 선진국에 비해 고용에서 자영업이 차지하는 비중¹⁾이 크고 지역경제에 미치는 영향도 상당하기 때문에, 자영업체의 높은 폐업률은 개인의 삶뿐만 아니라 지역경제에도 심각한 부작용을 초래할 수 있다. 자영업체의 지속적인 생존에 관한 더 실효성 있는 정책 수립을 위해서는 자영업체의 생존요인에 대해 더 세밀한 연구가 이루어져야 한다.

국내 자영업의 특징 중 하나는 음식업으로의 쏠림현상이다. 현대경제연구원(2015)의 창업 관련 설문조사에 의하면 음식·숙박업에 대한 선호도가 27.3%로 가장 높았으며, 2015년 기준 경제총조사

에서 산업소분류별 사업체 수에 있어 음식점업이 1순위²⁾를 차지하였다.

이러한 음식점의 쏠림현상은 특정 상권에서 두드러지게 나타나는 경향을 보이는데, 2012년부터 2015년까지 3년 동안 서울시 음식점 개업신고건수의 평균 증가율이 47%인 반면, 경리단길 132%, 상수 102%, 연남 195%, 이태원 86%로 평균 대비 2~3배 높은 증가율을 보였다(서울시, 2016).

음식점의 급격한 증가로 인한 과잉경쟁은 높은 폐업률이라는 부정적인 결과로 나타나고 있다. 국내 카드사 내부자료를 이용한 업종별 후·폐업률을 보면 음식점업의 경우 1년 미만 후·폐업률은 20.2%, 3년 미만 후·폐업률은 52.2%, 총폐업률은 81.7%에 달하였으며, 전체 자영업체의 평균 생존기간은 3.4년이나 음식점의 경우 평균 이하 수준을 나타냈다(김일광, 2018).

그동안 정부와 지자체는 자영업체의 높은 폐업률 문제를 해소하기 위해 창업교육, 자금지원, 컨설팅 등 각종 지원책을 마련하였고, 과당경쟁을 완화하기 위해 대형마트 규제, 동종업종 거리제한 등 각종 규제책을 추진해 왔다. 또한, 최근에는 더 안정적인 창업과 점포 운영을 지원하기 위해 상권분석 서비스³⁾를 구축하여 업종별 경쟁 정도, 상권동향 등 다양한 정보를 제공하고 있으나 자영업체의 높은 폐업률 문제를 해소하는 데 한계를 보이고 있다.

이 연구에서는 음식점이 상권의 활성화 과정에서 급증하며, 상권의 활성화는 공간적으로 기존 상권의 이동·확장과 관련이 있는 점을 고려하여, 기존

1) 2018년 OECD기준 25.1%로 OECD 회원국 중 6위에 해당함(OECD Data, 2019)

2) 1위 음식점업은 473.6천개, 2위 주점 및 비알코올 음료점업은 183.5천개로 조사되었으며, 비알코올 음료점은 식품접객업 상 휴게음식점으로 분류되는 경우가 다수인 점을 감안하면 음식점에 대한 쏠림현상은 매우 크다고 볼 수 있다.

3) 서울시는 “우리마을 가게 상권분석 서비스”, 중소기업벤처지원은 “상권정보”를 구축·운영 중이다.

상권과 이동·확장된 상권에서 음식점의 생존율과 생존요인을 비교하고자 한다. 이를 통해 예비창업자와 점포를 운영 중인 사업자에게 생존요인에 관한 중요한 정보를 제공하고 더 실효성 있는 자영업 지원정책 수립에 기여하고자 한다.

2. 연구의 범위 및 방법

이 연구의 시간적 범위는 2000년 1월 1일부터 2017년 12월 31일까지이며, 이 기간은 ‘홍대 앞’의 상업화가 진행되어 상수동, 연남동 일대로 상권이 확장되어가는 기간을 아우른다. 이에 따라 이 연구의 공간적 범위는 서울시 마포구 서교동, 동교동, 상수동, 연남동(이상 법정동 기준)으로 정하였다.

연구대상인 음식점은 우리나라의 일반적 상권의 대표적 업종으로서 상권이 형성되고 발달하여 쇠퇴하기까지의 특성 파악이 가능하다(이정란, 2017; 염지혜·양승우, 2014). 또한, 상권이 상업화되고 확장되면 음식점의 비중이 급증한다(윤윤채·박진아, 2016; 염지혜·양승우, 2014).

이 연구는 기존 상권과 이동·확장된 신흥상권에 위치한 음식점의 생존율과 생존에 영향을 미치는 요인을 생존분석을 통해 실증분석한다. 이를 위해 먼저 선행연구를 검토하고, 연구 방법과 연구 자료를 구체적으로 제시한다. 다음으로, 분석 대상인 홍대지역 음식점 개업 데이터를 활용하여 서울시 홍대상권의 공간적 확산 양상을 살펴보고, 실증분석 결과를 해석한다. 끝으로, 결론과 정책적 시사점을 제시한다.

II. 선행연구 검토

1. 상권의 공간적 확산에 관한 연구

상권은 사전적으로 “상업상의 세력이 미치는 범위”를 말한다(표준국어대사전, 2018). 상권은 형성되고, 발달·성장하며, 이후 쇠퇴하는 생애주기 속에서 공간적으로 이동하거나 확산되기도 하면서 상권 특성에 많은 변화를 수반한다. 주변의 인구규모가 클수록, 소비자의 접근성이 용이할수록 상권이 성장·발달하고 활성화될 가능성이 높으며, 이러한 요소의 변화는 상권에 영향을 미칠 수 있다(이정란, 2017). 근래에는 상권의 이동과 확산을 상업활성화와 상업젠트리피케이션 관점으로 접근하려는 연구가 다수 진행되었다. 이 연구에서는 이러한 관점의 선행연구를 위주로 검토하였다.

낮은 임대료 분포를 보이던 지역이 다양한 도시 콘텐츠를 통해 사람들의 관심을 유발하여 유명해지고, 이는 다시 집객력 강화로 이어져 상권이 활성화된다(최종석 외, 2018). 그러면, 건물주는 더 높은 임대료를 지불할 수 있는 대형 프랜차이즈와 임대계약을 체결하고 기존 임차인과는 계약을 단절한다(박태원 외, 2016). 이때 근린에서의 소매업들은 바로 다른 커뮤니티로 이동하기보다는 기존에 영업했던 지역의 인근에 자리 잡고자 한다(스테이시 서튼·김영준, 2016). 상업젠트리피케이션이라 불리는 이러한 현상은 상권 활성화와 맞물려 상권의 이동이나 확장에 영향을 미치게 된다.

구체적인 사례로, 삼청동길은 1970~80년대 근린상가 거리에서 2000년대에 새로운 문화를 선도하는 대표적 상업가로 성격이 변화하였는데 이는

임대료 차이로 인사동 등지에서 문화예술 종사자들이 이동해온 것에 따른 것이다(김봉원 외, 2010). 가로수길 주변의 저층 연립주택과 단독주택은 배후지로서의 성격이 강하였으나 1990년대 후반부터 청담동에서 상대적으로 임대료가 낮은 가로수길로 이동해오면서 상권이 발달하였다(김필호, 2015). 홍대상권이 기존 권역인 동교동, 서교동, 합정동의 일부에서 상수동, 연남동으로 확장된 것은 홍대와 인접성 효과에 기인하고 있지만 젠트리피케이션과 전치의 과정이며, 홍대 앞 주거지의 상업화는 문화 관련 사업체 수의 증가가 선도하였다(이기웅, 2015; 진창중, 2013). 시공간 큐브모형을 통해 서울시 젠트리피케이션 발생지역에서 상권이 변동하는 양상을 분석한 결과 마포구 지역 일대에서는 상권이 공간적으로 확장하는 양상을 보인 반면 종로구 지역과 성수동 지역에서는 이동하는 모습을 보이고 있다(이슬기·성현곤, 2018).

상권의 공간적 확장에 관한 선행연구를 종합해 보면 상권이 활성화되면 높은 임대료 상승으로 이어져 이를 부담할 수 없는 업종이나 점포는 폐업하거나 인근으로 이동하게 되어 기존 상권의 이동과 확산에 영향을 미치게 된다.

2. 상업시설의 성과 영향요인에 관한 연구

경영·경제·도시계획 분야에서 매출에 영향을 미치는 요인을 밝히는 연구는 빈번하게 이루어졌다. 이는 매출이 상업시설의 주요 성과로써 매출분석을 통해 상업시설의 성장성을 파악하고 향후 지속가능성도 가늠할 수 있기 때문이다. 기존 연구에서 상업시설의 매출에 영향을 미치는 주요요인은 점포 특성, 교통 접근성, 경쟁, 인구 등으로 요약할

수 있다. 점포 특성으로 영업장면적이 넓으면 가시성이 확보되고, 동시에 많은 고객을 유치하여 매출에 유리하다(김성문 외, 2014(a); 신우진·문소연, 2011; 이임동 외, 2010). 교통 접근성이 좋을수록 소비자를 흡수할 수 있어 매출에 긍정적 영향을 미칠 것 이라는 일반적인 믿음과 같이 지하철역과의 거리는 매출에 긍정적 영향을 주었다(성은영·최창규, 2017; Kang, 2016; 김수현 외, 2015). 그러나, 버스정류장과의 거리는 업종에 따라 매출에 미치는 영향이 달리 나타날 수 있다(성은영·최창규, 2017). 경쟁요인은 점포 간 경쟁으로 매출에 부정적 영향을 미치거나(김성문 외, 2014(a)), 오히려 한정된 공간 내에 점포가 집적함으로써 수요창출 효과를 누릴 수 있다(김수현 외, 2015; 손동욱·이연수, 2012).

인구요인은 수요를 측정하는 지표인 유동인구, 상주인구, 종사자 수로 나누어 볼 수 있으며 유동인구(노은빈 외, 2017; 김수현 외, 2015; 손동욱·이연수, 2012)와 상주인구(성은영·최창규, 2017; Kang, 2016), 종사자 수(성은영·최창규, 2017; 노은빈 외, 2017; Kang, 2016; 김수현 외, 2015)가 매출에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 그 외 경제특성으로 공시지가(김성문 외, 2014(b)), 지방세징수액(김성문 외, 2014(a)), 토지이용 특성으로 건폐율과 용적률(김수현 외, 2015), 토지이용(Kang, 2016) 등이 매출에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다.

한편, 상업시설의 지속가능성에 대한 관심이 커지면서 생존 영향요인에 초점을 둔 연구들이 진행되고 있으며 주요요인은 점포 특성, 교통 접근성, 인구, 경제 특성 등이다.

점포 특성 요인은 영업장 면적 외에 프랜차이즈 여부가 생존에 큰 영향을 미치는데, 프랜차이즈는

입지선정부터 관리까지 본사의 체계적인 지원을 받아 생존에 유리하다(김지은, 2019; 정동규·윤희연, 2017). 프랜차이즈 요인은 일반음식점인지 휴게음식점인지에 따라 달리 볼 수 있는데, 일반음식점이 고객풀을 공유함으로써 영업에 긍정적 영향을 받는 반면, 휴게음식점은 고객 유출로 영업에 부정적 영향을 받는다(이정란·도난영, 2019).

접근성 측면에서 지하철역과의 거리가 가까울수록 생존에 유리하였다(이정란·도난영, 2019; 정동규·윤희연, 2017).

인구요인 중 유동인구는 매출에 영향을 미친다는 기존 연구결과와 같이 생존에도 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다(김동준 외, 2018; 노은빈 외, 2017; 김수현 외, 2015; 손동욱·이연수, 2012).

점포 간 경쟁요인을 보면 동종업체 수가 많을수록 경쟁이 심화되어 생존에 부정적 영향을 미치며, 음식점종의 경우 경쟁업체 증가에 따른 폐업률이 가장 민감한 것으로 나타났다(남윤미, 2017). 반면, 상업시설의 집적은 동종업체와 이종업체를 나누어 살펴봐야 하는데, 동종업체는 단순 경쟁이 아닌 소비자 풀을 형성하여 생존에 긍정적이며, 이종업체는 집적효과가 없어 생존에 부정적 영향을 미친다(김동준 외, 2018).

그 외, 입지특성으로 필지의 경사도가 크면 음식점의 생존에 부정적 영향을 미쳤다(정동규·윤희연, 2017). 또한, 경제 특성으로써 임대료와 중소기업대출이자율의 상승이 폐업위험을 높이는 것으로 나타났다(이정란·도난영, 2019; 남윤미, 2017).

선행연구를 요약하면 상업시설의 성과에는 점포 자체의 특성(영업장면적, 프랜차이즈 등), 접근성(지하철역과의 거리, 주도로와의 거리 등), 인구특성(종사자, 거주인구, 유동인구), 경제특성(임대료, 이자율 등)까지 여러 가지 요인에 영향을 받았다.

그러나, 이러한 변수들은 업종에 따라 상이한 결과로 나타나거나 연구대상에 따라 그 결과가 달라지는 경우도 있었다.

3. 기존 연구와의 차별성

기존 연구 대비 이 연구의 차별성은 다음과 같다. 첫째, 기존 연구와 달리 상업시설의 생존율을 상권의 공간적 확산 관점에서 살펴보았다. 상권의 활성화는 음식점 증가라는 업종구성의 변화뿐만 아니라 상권 내 임대료 상승과 기존 상인의 폐업과 이동에 영향을 미치며, 상권의 확장과 이동에도 영향을 미친다. 연구대상 지역인 홍대상권은 1990년대 홍대 앞 중심의 기존상권에서 2000년대 이후 상수동, 연남동 일대로 점차 이동·확장된 점을 고려하여 홍대상권의 변화를 추정하고 기존상권과 이동·확장된 신흥상권에 위치한 음식점의 생존과 폐업에 영향을 미치는 요인을 실증적으로 규명하고자 하였다. 둘째, 상업시설의 생존 영향요인을 생존분석을 통해 직접적으로 규명하고자 하였다. 매출액은 기업의 지속가능성을 나타내는 주요 지표로써 기업의 폐업위험에 유의미한 영향을 미친다(곽동철 외, 2016). 그러나, 1965년 포춘 선정 100대 기업 중 19개 기업만이 2005년 100대 기업에 선정되었고 66개 기업은 합병되거나 사라졌다는 점을 고려할 때 성과와 생존의 관계를 동일한 개념으로 단순화하기는 어렵다(성길용, 2019). 그 동안의 여러 연구는 영업기간으로 측정한 생존율이 자영업의 흥망을 보여주는 지표라는 점을 보여준다(정동규·윤희연, 2017; 이근우 외, 2015; 정영순·송연경, 2008). 또한, 자영업자의 상당부분이 생계형이고 자영업에서의 이탈은 다양한 사회 문제를 발생시킨다는

점에서 자영업자의 지속적인 생존이 중요하며, 생존율이 어떠한 요인에 의해 결정되는지 이해하는 것은 자영업체와 관련 정책 마련에 매우 중요하다(김일광, 2018; 이근우 외, 2015; 박미현, 2011; 정영순·송연경, 2008; 나상균·이준수, 2007). 끝으로, 이 연구는 2000년부터 2017년까지 18년 동안 축적된 음식점 개·폐업 인허가 데이터를 활용하여 시간가변변수(Time varying Variable)를 구축하고, '일 단위'로 생존기간을 추출하여 보다 정밀하게 생존분석을 수행하였다.

Ⅲ. 연구 자료와 분석 방법

1. 사례지역 소개

홍대상권은 현재 서울시를 대표하는 대학가 상권 중 하나로 홍대지역의 변화는 1984년 지하철 2호선 홍대입구역이 개통되고 홍대입구역 부근이 상업지구가 되면서 본격화되기 시작했다(김수아, 2013). 1990년대는 오렌지족들의 홍대 앞 진출과 함께 소비공간으로 이미지가 구축되었고, 홍대 예술의 거리(피카소거리)를 중심으로 독특한 분위기의 카페들이 들어서기 시작했다(진창중, 2013). 2000년대 들어 젊음의 상징이 된 홍대상권은 많은 젊은 층의 유입으로 인해 기업들의 주목을 받으며 2010년대 공항철도와 경의선 전철이 개통되면서 상권변화의 속도가 더욱 빨라졌다. 늘어나는 수요와 임대료의 폭발적인 상승으로 홍대 앞 작은 상점들은 비싼 임대료를 피해 연남동 등 인근 지역으로 이동하게 되었다(한중수·김미경, 2018). 기존 홍대상권이 1990

년대 홍대를 중심으로한 문화와 상권이 결합한 것이라면 연남동 상권과 상수동 상권은 2010년대 기존 홍대구역의 상권과 연계하여 아날로그 감성문화를 지향하는 상권으로 형성되었다(최유식·박성룡, 2021). 연남동은 경의선으로 둘러싸여 고립됨으로써 상업화에 어려움이 있었지만, 연남동 숲길공원 조성과 함께 재탄생하여 '연리단길'이라는 브랜드화된 장소성을 나타내고 있다(김주일, 2019). 상수동은 기존 홍대 상권이 상업화되고 임대료가 상승함에 따라 그 대안으로 주목받게 된 문화쇼핑거리 상권이다(정연승·최순화, 2016).

홍익대학교 인근에 형성된 상업공간은 흔히 '홍대 앞', '홍대 공간', '홍대지역', '홍대상권'이라는 용어가 혼용하여 사용되고 있으며 그 범위 또한 여러 문헌과 연구에서 다양하게 나타나고 있다.

〈그림 1〉 연구 대상지역의 구분

출처: 네이버지도를 참고하여 재구성함



이 연구에서는 홍익대학교 앞과 지하철 홍대입구역 주변은 물론 상수동, 연남동과 양화로 위쪽

서교동까지를 포함하는 지역을 ‘홍대상권⁴⁾’이라고 지칭한다. 홍대상권은 법정동 기준으로 서교동, 동교동, 상수동, 연남동(이상 4개동)을 포함하고 있으며, 상권 간 생존율과 생존요인을 비교하기 위하여 <그림 1>과 같이 ‘홍대상권’을 법정동 경계와 양화로를 기준으로 기존상권인 ‘홍대앞상권’, 신흥상권인 ‘상수상권’, ‘연남상권’, ‘서교상권’으로 구분하였다.

2. 연구 자료

이 연구에서 변수 구성을 위해 사용된 자료는 마포구청의 음식점 개·폐업 인허가 데이터(2000년~2017), 개별공시지가(2000년~2017), 건축물대장(2018), 인구총조사(2000, 2005, 2010, 2015, 2016, 2017), 전국사업체조사(2000~2017), 표준노드링크(2015), 전자지도(2019), 한국공정거래원 자료(2017) 등이다. 이 연구는 마포구청에서 제공한 음식점 개·폐업 인허가 데이터를 기본으로 사용하였다. 동 데이터는 음식점 소재지개시일자, 업소명, 소재지, 점포면적, 폐업일자, 업태명, 층수 등의 정보를 포함하고 있어 음식점의 생존기간은 물론 점포특성에 관한 자료를 추출할 수 있다.

개별공시지가 자료는 공시가격뿐만 아니라 음식점의 입지 특성인 도로접면, 필지형상, 필지고저, 토지이용 등의 확인이 가능하다. 또한, 건축물대장을 통해서도 점포 특성인 음식점이 소재한 건물의 연면적과 주차 관련 데이터를 확인할 수 있다.

그 외, 개별 음식점에서 도로와의 거리 측정을 위해 표준노드링크 자료를 사용하였으며, 개별 음식점의 프랜차이즈 여부를 판단하기 위하여 2017.

7월 한국공정거래조정원 자료를 이용하였다. 또한, 인구특성인 인구수와 종사자 수를 변수화하기 위하여 통계청 인구총조사와 전국사업체조사 자료를 활용하였다.

3. 연구 가설

이 연구는 다음의 3개 연구가설을 검증하고자 한다.

가설 1: 기존상권과 신흥상권에 위치한 음식점의 생존율이 다르다.

홍대앞상권은 홍대지역의 중심상권이고 신흥상권인 상수상권, 연남상권, 서교상권은 기존상권인 홍대앞상권의 공간적 확산의 결과인 기존상권과 신흥상권에 위치한 음식점의 생존율이 어떻게, 왜 다르게 나타나는지 분석하고자 한다.

가설2: 기존상권과 신흥상권에 위치한 음식점의 폐업위험률이 다르다.

기존상권인 홍대앞상권은 1990년대 중반 활성화된 상권이라면 신흥상권인 상수·연남·서교상권은 2010년대 형성되었다. 이들 상권은 형성시기에 차이가 있어 시간이 고려된 음식점의 폐업위험률이 어떻게, 왜 다르게 나타나는지를 살펴보고자 한다.

가설3: 기존상권과 신흥상권에 위치한 음식점의 생존요인이 다르다.

기존상권과 신흥상권에 위치한 음식점은 점포와 입지의 특성이 각각 다르고, 상권의 공간적 확산으로

4) 이 연구에서 홍대상권은 하위개념인 홍대앞상권과 구분함에 유의하여야 한다.

인구, 지가, 업종의 구성 등 상권 특성도 변화한다. 이에 따라 각각의 상권에서 음식점의 생존에 영향을 미치는 요인에 차이가 있는 지 검증하고자 한다.

4. 분석 방법

1) 커널밀도분석(Kernel Density Estimation)

이 연구에서는 시계열적으로 변화하는 음식점의 분포 변화를 가시화하여 분석하고자 커널밀도분석(Kernel Density Estimation)을 활용하였다. 커널밀도분석이란 수집된 표본자료를 토대로 확률 밀도함수를 추정하며, 이를 이용하여 평활화(Smoothing)된 값을 추정하거나 또는 모집단의 다른 자료를 적용하여 분석한다(이재길, 2017). 커널밀도분석은 점사상으로부터 설정된 범위까지의 거리에 따라 커널함수를 통해 구해진 밀도 값이 나누어진 격자에 집계되는 방법으로 각각의 격자(cell)의 밀도 값이 지도에 색으로 표현되어 점사상의 밀집 정도를 알 수 있으며(진창중 외, 2012), 공간밀도를 시각적으로 표현할 수 있고 개념적으로 이해하기가 쉬워 점 데이터의 분포패턴을 시각화하는데 널리 이용된다(김동준·양승우, 2017). 계산식은 다음과 같다(이재길, 2017).

$$\hat{f}(x) = \frac{1}{nh} \sum_{i=1}^n k\left(\frac{x-x_i}{h}\right) \quad \langle \text{식 1} \rangle$$

2) 생존분석(Survival Analysis)

이 연구에서는 홍대상권에 위치한 음식점을 대상으로 개업이후 폐업까지의 생존율을 비교하고 생존에 미치는 영향을 분석하기 위하여 생존분석(Survival Analysis)을 이용한다. 생존분석(Survival

Analysis)은 관찰대상을 일정기간 추적하여 어떤 사건이 발생할 때까지의 시간을 측정하고, 사건발생에 영향을 미치는 요인을 분석하는 것으로 인구·학·의학·경제학·사회학 등 여러 분야에서 사용된다(박재빈, 2007). 생존기간에 대한 정보를 담고 있는 생존 자료는 연구 종료시점 전에 사건이 발생하는 완결된 자료와 사건이 발생하지 않는 중도절단(censored)된 자료를 모두 포함하여 정보의 손실을 최소화 할 수 있다(마강래·강은택, 2011).

생존분석은 특정분포를 가정하는 모수적(parametric)적 모형, 특정분포를 가정하지 않는 비모수적(non-parametric) 모형, 그리고, 중간적 성격인 준모수적(semiparametric) 모형으로 나뉜다. 이 연구에서는 홍대상권 음식점의 생존기간 분포에 대한 사전지식이 없어 비모수적 모형인 카플란-마이어(Kaplan-Meier) 방법을 사용한다. t시점 이후에 폐업(사건)이 발생 할 가능성인 카플란-마이어 생존함수 $\hat{S}(t)$ 는 다음과 같다(Mario Cleves et al., 2010).

$$\hat{S}(t) = \prod_{j:t_j \leq t} \frac{n_j - d_j}{n_j} \quad \langle \text{식 2} \rangle$$

카플란-마이어(Kaplan-Meier) 방법에서 사용되는 위험함수는 시간이 증가함에 따라 발생하는 위험의 변화를 살펴보기에는 부적절하므로 넬슨-알렌 해저드(Nelson-Aalen hazard) 방법을 사용한다(이정란·도난영, 2019). 동 방법에서 추정된 위험률은 다음과 같다(Mario Cleves et al., 2010).

$$\Delta \hat{H}(t_j) = \hat{H}(t_j) - \hat{H}(t_{j-1}) \quad \langle \text{식 3} \rangle$$

카플란-마이어(Kaplan-Meier) 방법과 넬슨-알렌 해저드(Nelson-Aalen hazard) 방법은 생존기간만 알 수 있으면 집단 간 비교모형을 간단히

살펴볼 수 있다는 장점이 있으나 단변량(univariate analysis) 모형으로 독립변수가 2개 이상인 경우 적용할 수 없는 한계가 있다(이정란·도난영 2019; 마강래·강은택, 2011).

콕스비례위험모형(Cox proportional hazards model)은 생존기간과 생존에 영향을 미치는 요인과의 관계가 위험함수를 통해 표현된다. 이 분석법은 생존기간에 영향을 미치는 변수가 2개 이상인 다변량(multivariate analysis) 분석일 경우 요인간 복합적인 관계를 규명할 수 있는 장점이 있다. 위험함수는 t 시점까지 생존한 음식점이 t 시점 이후 순간 폐업할 확률을 나타내며 t 시점까지 생존 한 음식점만을 대상으로 하는 조건부 확률이다. 콕스비례위험모형 위험함수는 <식 4>와 같으며, 이 연구에서는 음식점 i 가 t 시점에서 폐업할 확률을 설명하는데 있어 시간가변변수를 포함하는 확장 콕스비례위험모형을 활용하였으며 <식 5>와 같이 표현할 수 있다(Grube-Cavers, A. & Patterson, Z., 2015).

$$h(t, X(t)) = h_0(t) \exp\left(\sum_{i=1}^p \beta_i X_i\right) \quad \text{〈식 4〉}$$

$$h(t, X(t)) = h_0(t) \exp\left(\sum_{i=1}^{p1} \beta_i X_i + \sum_{j=1}^{p2} \delta_j X_j(t)\right) \quad \text{〈식 5〉}$$

〈표 1〉 4개 상권의 생존기간 현황(2000~2017년)

지역	관측치	폐업 (event)	우측 절단	영업기간(일) ⁵⁾		
				평균	최소값	최대값
홍대앞상권	3,824	1,685	2,139	1,439	2	6,565
상수상권	713	256	457	1,075	49	5,479
연남상권	1,511	478	1,033	1,150	15	4,908
서교상권	731	270	461	1,414	48	5,949
합계	6,779	2,689	4,090	1,397	2	6,565

5) 영업기간은 폐업 음식점만을 대상으로 산정하였다.

5. 변수 구성과 기초통계량

1) 변수 구성

이 연구에서 종속변수는 ‘음식점이 개업 후 폐업할 때까지의 기간’이다. 영업개시 시점은 ‘소재 지시작일’이고 영업종료시점은 ‘폐업일’이다. 서울 열린데이터광장의 음식점 개·폐업 인허가 데이터를 이용하여 2000년 1월 1일부터 2017년 12월 31일까지 각 음식점의 영업기간과 폐업여부 변수를 산출하고 종속변수를 구축하였다. 〈표 1〉은 4개 상권의 생존기간 현황을 보여준다.

설명변수는 선행연구를 참조하여 상업시설의 생존에 영향을 미치는 요인으로 점포 특성, 입지 특성, 인구·경제 특성의 3가지로 범주화하고 세부적으로 15개의 변수를 설정하였다.

점포 특성은 해당 음식점이 가지는 개별 점포 자체의 특성을 나타내는 것으로 점포가 소재하는 건물연면적, 영업장면적, 주차, 1층 입점, 프랜차이즈, 음식점의 업종이다. 건물연면적은 음식점이 소재한 건물의 규모와 관련되어 고객 유인성의 특성을 보여줄 수 있다. 점포면적은 일반적으로 넓을수록 전면창이 크게 되어 가시성이 있으며, 고객 입장에서는 더 쾌적한 느낌을 받을 수 있다. 점포의 면적은 매출액에 유의하게 영향을 미치는 것으로 나타나

생존에도 유의미한 영향을 미치는지 살펴보고자 한다(김성문 외, 2014(a); 신우진·문소연, 2011). 자가용이 대중화된 현대에서는 주차가능 여부가 이용 편의성에 영향을 줄 수 있고, 1층에 점포가 위치하는 경우 다른 층에 비해 접근성에서 상대적으로 유리할 수 있어 변수에 포함하였다(김성문 외, 2014(b)). 한편, 프랜차이즈의 경우 창업 후 운영에 있어 본사의 체계적인 지원과 관리로 음식점의 생존에 영향을 미칠 수 있다(이정란·도난영 2019; 정동규·윤희연 2017). 다만, 국내 프랜차이즈가 대기업부터 중소기업체에 이르기까지 매우 다양하여 이 연구에서는 2017.7월 한국공정거래조정원 발표 기준 가맹사업 기간 상위 100개 브랜드 또는 가맹점 100개 이상 브랜드에 해당하는 경우를 프랜차이즈로 분류하였다. 끝으로, 연구대상은 일반음식점과 휴게음식점으로 이들 음식점은 취급품목이 달라 생존 특성의 차이를 보일 수 있어 변수에 포함하였다.

입지 특성은 음식점이 소재한 장소의 세부특성인 부지와 위치의 특성을 나타낸다. 세부적으로 부지의 특성을 나타내는 변수로서 도로접면, 필지형상, 필지고저, 토지이용을 포함하였고, 위치의 특성을 나타내는 변수로서 개별 음식점에서 도로와의 거리, 개별 음식점에서 지하철역과의 거리를 포함하였다.

도로접면은 음식점이 접하고 있는 도로의 특성으로 더미변수이며 광대한면·광대소각·광대세각⁶⁾인 경우는 '1'이며 그 외는 '0'으로 처리하였다. 필지형상은 정방형은 '1', 그 외는 '0'으로 더미변수이며,

필지고저는 평지 '1', 그 외 '0'으로 변수화 하였다. 이들 세 변수는 소비자의 접근성과 보행의 편의성이 음식점의 생존에 어떠한 영향을 미치는지 확인하고자 선정하였다.

토지이용 속성은 매출액에 유의미한 영향을 미치는 것으로 나타나 이 연구에서는 토지이용을 상업지 '1', 그 외 '0'으로 변수처리 하여 영향력을 살펴보았다(Kang, 2016; 김수현 외, 2015). 한편, 연구의 시간적 범위가 18년(2000년~2017년)의 장기간으로 같은 기간 토지이용 속성이 변동(주거→상업, 상업→주거 등)되었음을 감안하여 토지이용 변수는 시간가변변수로 처리하였다. 반면, 도로접면, 필지형상, 필지고저의 경우 연구대상 기간 내 변동이 적어 단년도(2015년)를 기준으로 변수처리 하였다.

고객이 음식점에 접근하기 얼마나 편리한지를 나타내는 변수로 도로와의 거리, 지하철역과의 거리를 포함하였다. 개별 음식점에서 도로까지의 거리는 표준노드링크를 이용하였고, 개별 음식점에서 지하철역까지의 거리는 전자지도를 이용하였으며, 지하철역이 신규 개통될 때마다 거리가 변경될 수 있어 개통시기⁷⁾를 기준으로 시간가변변수로 처리하였다. 한편, 도로와의 거리, 지하철역과의 거리는 Arc GIS를 활용하여 최단 직선거리로 측정하였다.

인구 특성은 상업시설의 수요측면을 측정하는 지표이며 이 연구에서는 인구수와 종사자 수를 설명변수에 포함하였다. 이 연구에서 유동인구의 경우 연구의 시간적 범위가 장기간으로 자료 구득이

6) 광대한면은 폭 25m 이상의 도로에 한 면이 접하고 있는 토지이며, 광대소각은 광대로 한 면이 접하고 소로(폭 8m 이상 12m 미만)이상의 도로에 한 면 이상이 접하고 있는 토지이다. 또한, 광대세각은 광대로에 한 면이 접하면서 자동차 통행이 가능한 세로(폭 8m 미만)에 한 면 이상 접하고 있는 토지를 말한다(국토교통부, 2016).

7) 서울 지하철 2호선(홍대입구역, 합정역)이 1984년 5월 22일 개통하였고, 6호선(합정역, 상수역, 망원역)은 2000년 12월 15일 개통하였으며, 공항철도(홍대입구역)는 2010년 12월 29일, 경의중앙선(홍대입구역)이 2012년 12월 15일 개통되었다.

〈표 2〉 설명변수 기초통계량

	변 수	개수	평균	표준편차	최소값	최대값
점포	건물연면적(㎡)	30,892	2,787.60	9,490.25	11.47	73,696.11
	영업장면적(㎡)	30,892	88.41	92.45	1.5	2,025.39
	주차(0,1)	30,892	0.58	0.49	0	1
	1층 입점(0,1)	30,892	0.56	0.49	0	1
	프랜차이즈(0,1)	30,892	0.05	0.22	0	1
	업종(0,1)	30,892	0.87	0.32	0	1
입지	도로접면(0,1)	30,892	0.09	0.28	0	1
	토지형상(0,1)	30,892	0.16	0.36	0	1
	토지고저(0,1)	30,892	0.98	0.12	0	1
	토지이용(0,1)	30,892	0.18	0.38	0	1
	도로와의 거리(m)	30,892	64.71	56.09	0.41	262.92
	지하철역과의 거리(m)	30,892	333.63	174.77	2.79	1,253.63
인구 경제	인구수(명)	30,892	11,232.14	4,970.36	2,381	22,640
	종사자 수(명)	30,892	17,229.79	3,955.345	7,988	25,213
	개별공시지가(원/㎡)	30,892	5,415,160	286,5047	855,000	19,720,000

불가능하여 변수화하지 못하였다. 선행연구에서 인구수와 종사자 수는 음식점의 생존과 관련이 있는 매출액에 유의한 영향이 있는 것으로 나타났다(성은영·최창규, 2017; Kang, 2016). 자료구축에 있어 인구수는 인구총조사, 종사자 수는 전국사업체 조사를 활용하였는데, 인구수와 종사자 수는 집계 구별 자료여서 집계구에 포인트를 추가하여 포인트를 기준으로 영역별 구분하였다. 인구수와 종사자 수는 1년 단위를 기준으로 시간가변변수로 처리하였다.⁸⁾

경제 특성은 해당 지역의 경제적인 수준을 측정할 수 있는 지표로 음식점이 소재하는 필지의 개별 공시지가를 변수처리 하였다. 한편, 매출이 증가하면 점포의 임대료가 상승하고 더 나아가 지가에 까지 영향을 미칠 수 있다. 따라서 지가가 음식점의 생존에 어떠한 영향을 미치는지 살펴볼 필요가 있다.

한편, 개별공시지가는 매년 공시되므로 2000년부터 2017년까지의 자료를 활용하여 시간가변변수로 처리하였다.

2) 기초통계량

설명변수의 기초통계량은 〈표 2〉와 같다. 이 연구에 사용된 총 6,779개 표본 중 조사기간에 폐업한 음식점은 2,689개(39.7%)이고, 계속 영업 중인 음식점은 4,090개(60.3%)로 나타났다. 또한, 폐업한 음식점의 평균 생존기간은 약 1,397일(3.83년)로 나타났다. 평균 생존기간은 홍대앞상권에서 가장 길었고, 그다음은 서교상권, 연남상권, 상수상권 순으로 나타났다.

연구대상인 홍대상권 음식점은 마포구청에서 제 공한 2000년 1월 1일부터 2017년 12월 31일까지의 식품위생업소 인허가 데이터 중 일반음식점과

8) 인구수는 2000년, 2005년, 2010, 2015년, 2016년, 2017년에 조사되어 이를 활용하고, 종사자 수는 매년 조사된 자료를 활용하였다. 인구수의 경우 조사결과가 없는 연도는 5년간 일정하게 증가 또는 감소하는 것으로 가정하였다.

휴게음식점 6,779개를 대상으로 한다. 다만, 콕스 비례위험모형 분석에서는 시간가변변수를 포함하여 동일한 음식점이 생존기간 동안 반복 관찰됨에 따라 총 30,892개를 대상으로 한다.

IV. 실증분석

1. 실증분석 개요

홍대상권의 공간적 변화과정을 탐색하기 위하여 연구대상 기간(18년) 동안 홍대상권에서 음식점의 개업 분포에 어떠한 변화가 있었는지를 커널밀도분석을 통해 살펴보고 카플란-마이어(Kaplan-Meier) 방법, 넬슨-알렌 해저드(Nelson-Aalen hazard) 방법을 활용하여 각 상권에서 음식점의 생존율과 폐업 위험도를 비교한다. 그리고, 콕스비례위험모형(Cox proportional hazards model)을 이용하여 각 상권에서 생존에 영향을 미치는 요인을 비교·분석한다.

2. 상권변화 분석 결과

홍대상권의 공간적 변화과정을 탐색하기 위해 음식점의 개업 분포를 시계열적으로 분석하였다. 먼저, 연구대상 기간인 2000년부터 2017년까지 18년을 3년 단위(총 6개 구간)로 나누고, 각 구

간에 개업한 음식점의 주소 데이터를 지오코딩(Geo Coding)⁹⁾하여 X, Y좌표로 변환한 후 표준 노드링크 위에 중첩한 후 Arc GIS를 이용하여 커널밀도 분석하였다. 커널 밀도분석결과는 <그림 2>와 같다.

먼저, 2000년부터 2002년까지는 <그림 2(1)>과 같이 지하철 2호선 홍대입구역을 중심으로 음식점 개업밀도가 높았다.

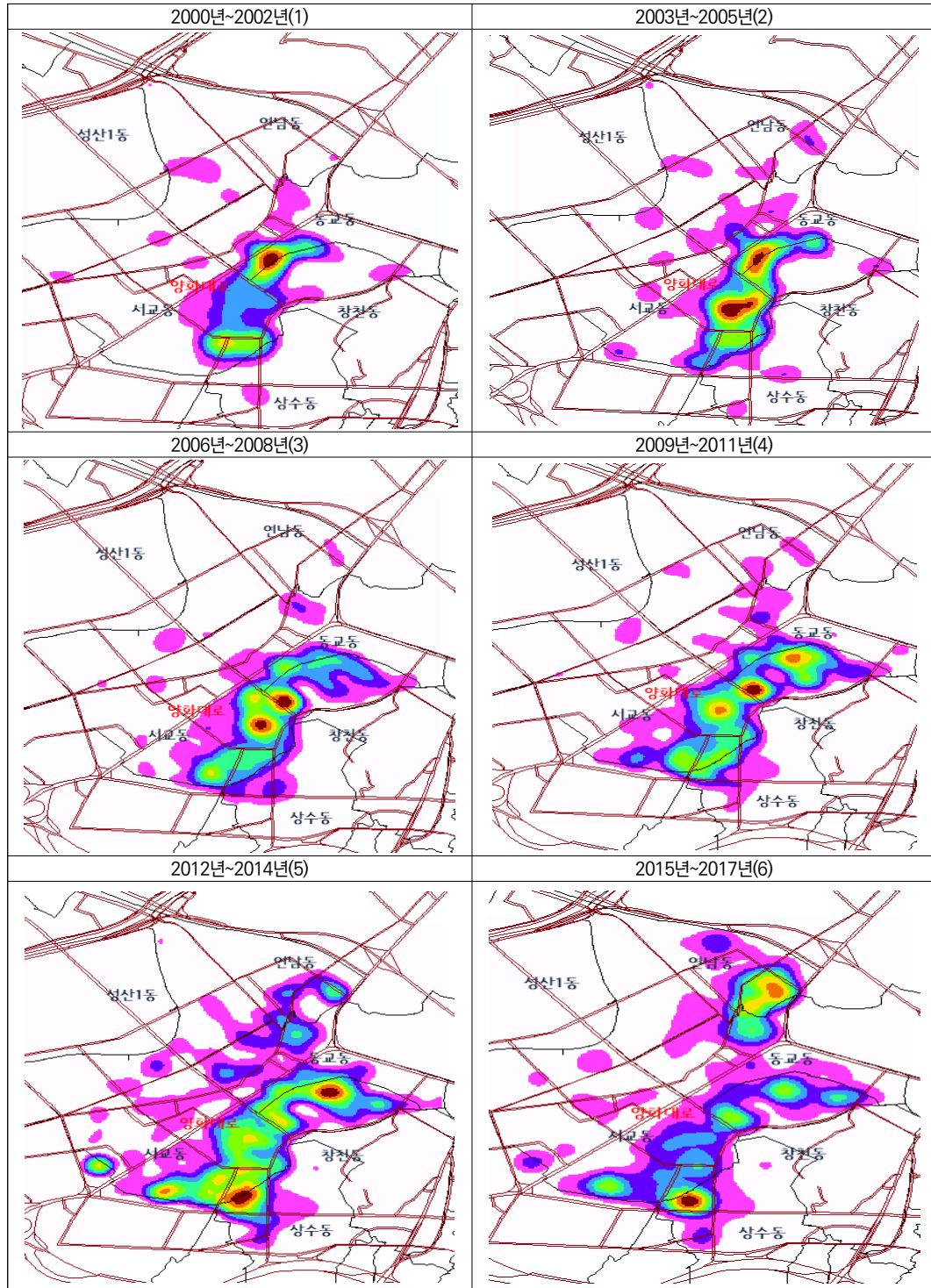
2003년부터 2005년 까지 개업한 음식점을 살펴보면 <그림 2(2)>와 같으며, 이 기간에는 지하철 2호선 홍대입구역 부근에서 개업밀도가 여전히 높은 수준이었으며 홍대 예술의거리(피카소거리)를 중심으로 개업밀도가 매우 높아진 것이 특징으로 관찰되었다.

2006년부터 2008년까지의 음식점 개업현황을 보면 <그림 2(3)>에서 보듯이 홍대 예술의거리(피카소거리)에서 개업밀도가 여전히 높아 홍대 지역에서 중심상권으로 자리하고 있음을 추정할 수 있다. 또한, 이 기간에는 홍대 정문 앞 홍익로를 중심으로 음식점 개업밀도가 높아져 2호선 지하철역 홍대입구역에서 홍익대학교 정문 쪽으로 점차 음식점의 분포가 확장되고 있음을 알 수 있다.

그다음은 2009년부터 2011년까지의 음식점 개업밀도로, <그림 2(4)>와 같다. 홍익대학교 정문 부근 홍익로에서 음식점 개업밀도가 매우 높은 것으로 나타났으며, 주목할 것은 같은 기간 동안 홍익대학교 정문 우측, 와우산로 위쪽으로 음식점의 개업밀도가 높아졌다는 것이다. 이는 2010년 12월 공항철도 홍대입구역 개통으로 유동인구가 증가하여 음식점의 개업도 증가한 것으로 보인다.

9) 공간정보시스템 기반 기술 연구소에서 무료 제공하는 Geocoder-Xr을 이용하였다.

〈그림 2〉 홍대상권 커널밀도 분석 결과(2000~2017년)



다음은 2012년부터 2014년 사이의 음식점 개업밀도이다. <그림 2(5)>에서 보는 것과 같이 이 기간 동안 공항철도 홍대입구역 부근, 와우산로 위쪽 지역에서 음식점의 개업밀도가 매우 높아졌음을 알 수 있다. 이는 이 기간 동안 공항철도 홍대입구역 개통으로 유동인구가 증가했을 뿐만 아니라 2012년 12월 경의중앙선 개통으로 동 지역에 접근하기가 더욱 쉬워진 것 때문으로 추정된다. 또한, 같은 기간에는 상수역 인근으로 음식점 개업밀도가 매우 높았고, 양화로 위쪽 동교동과 연남동 부근에서도 음식점 개업이 확산되는 특징을 보이고 있다.

끝으로 <그림 2(6)>은 2015년부터 2017년 사이의 음식점 개업 밀도를 나타내고 있다. 이 기간의 가장 두드러진 특징은 연남동 일대에 음식점의 개업밀도가 매우 높다는 점이다. 이는 공항철도 홍대입구 개통 시 연남동 방면으로 출구가 설치되어 접근성이 향상되었다는 점과 2015년 연남동 숲길공원(엔트럴파크) 조성완료로 방문객들을 유인할 요인이 생겼다는 점을 들 수 있다. 또한, 상수동 부근에서도 음식점 개업밀도가 높았으며, 상수동 방면으로 음식점 개업이 확산되는 것으로 나타나고 있다.

연구대상지역에서 18년 동안의 음식점 개업밀도를 분석해본 결과를 요약하면 홍대상권은 초기 홍대 앞 중심에서 점차 서교동, 상수동, 연남동으로 확산되어 갔음을 확인할 수 있다.

3. 생존분석 결과

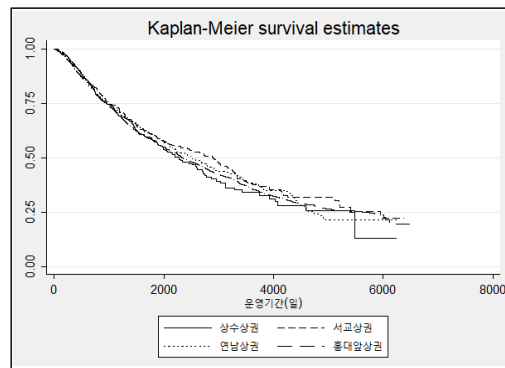
1) 상권별 음식점의 생존율 비교

기존상권인 홍대앞상권과 신흥상권인 상수상권, 연남상권, 서교상권에 위치한 음식점간 생존율의 차이를 확인하기 위하여 카플란-마이어(Kaplan-

Meier) 방법을 이용하여 생존합수를 비교하였으며 그 결과는 <그림 3>과 같다.

각 상권 생존합수에서 조금의 변화가 있으나 전반적으로 4개 상권에서 유사한 형태를 보이고 있다. 로그순위 검정결과 $\chi^2=2.48$, $Pr>\chi^2=0.4785$ 으로 4개 상권의 생존합수 차이는 통계적으로 유의하지 않았다. 즉, 4개 상권에 위치한 음식점 간 생존율에 차이가 있다고 볼 수 없음을 의미하며 이와 같은 결과는 4개의 상권이 상업화가 되어가는 과정이 비슷하고, 홍대상권이라는 초대형상권 안에서 공간적인 유사성을 보인 것으로 추측할 수 있다.

<그림 3> 4개 상권의 생존을 비교(생존합수)



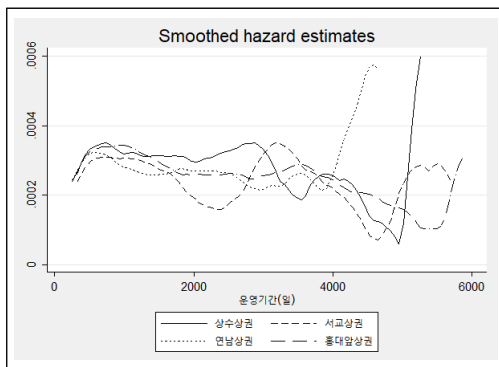
2) 상권별 음식점의 폐업위험률 비교

넬슨-알렌 해저드(Nelson-Aalen hazard) 방법을 이용하여 홍대앞상권, 상수상권, 연남상권, 서교상권에서 영업기간에 따른 음식점의 폐업 위험률을 비교하였으며 그 결과는 다음의 <그림 4>와 같다.

4개 상권에서 모두 영업기간이 길어짐에 따라 음식점의 폐업 위험률은 변동하나 그 변동 양상은 차이를 보이고 있다. 기존상권인 홍대앞상권이 영업기간 내내 상대적으로 완만한 변동 양상을 보였다. 이와 다르게 신흥상권인 상수상권과 연남상권의 폐업위험률은 운영기간이 길어질수록 높게 나타

나고 있으며, 서교 상권은 상대적으로 큰 변동 폭으로 폐업 위험률이 증가하고 하락하는 양상을 나타냈다. 이는 기존상권인 홍대앞상권에 소재한 음식점이 상대적으로 신홍상권에 소재한 음식점 보다 영업기간에 따른 위험률의 변화가 크지 않아 안정적으로 운영할 수 있음을 의미한다. 홍대앞상권은 다른 상권 달리 만남의 장소뿐만 아니라 클럽문화와 예술적인 장소로써 방문객에게 강한 영향을 주고 있다(신정란·최창규, 2010). 기존상권인 홍대앞상권은 1990년대 중반 형성되어 오랜기간 동안 안정화되었고, ‘홍대’라는 브랜드 이미지가 방문객 유인에 강하게 작용하고 있다. 또한, 관광·음악·연예·문화예술·디자인·출판·영상·IT에 이르기까지 다양한 업종이 혼합되어 상권의 활성화를 견인하고 있다(최유식·박성룡, 2021). 반면, 신홍상권은 2010년대 형성되어 로컬 브랜드가 상대적으로 약하고 홍대앞상권의 신흥인접상권이므로 안정성 측면에서 취약할 수 있음을 보여준다.

〈그림 4〉 4개 상권의 폐업위험률 비교(위험함수)



3) 상권별 음식점의 생존요인 비교

상권의 공간적 변화는 점포 개점률과 폐점률에 영향을 미친다(이정란, 2017). 홍대지역의 경우 지하철 개통, 연남동 숲길공원 조성 등이 상권의 공간적 확산과 상권의 변화를 불러와 각 상권에서 자영업체의 생존에 영향을 미쳤을 가능성이 있다. 아울러 점포 특성과 상권의 성장도 차이가 있으므로 홍대앞상권, 상수상권, 연남상권, 서교상권에서 음식점의 폐업에 영향을 미치는 요인을 분석하기 위하여 콕스비례위험모형(Cox proportional hazards model)을 적용하였다.¹⁰⁾ 콕스비례위험모형모형에서는 시간가변변수를 제외한 변수가 시간에 관계없이 폐업 위험에 미치는 영향이 일정한지 비례위험가정(Test proportional hazards assumption) 테스트를 수행하여 가정에 적합한 변수만을 사용한다. 콕스비례위험모형 분석결과는 위험비율이 1보다 커지면 음식점의 폐업 위험이 커지고, 1보다 작아지면 음식점의 폐업 위험이 작아진다고 해석한다.

〈표 3〉은 4개 상권에서 모든 설명변수와 위험비율을 요약한 결과¹¹⁾이다. 홍대앞상권의 경우 시간가변변수를 제외한 15개 변수 모두 비례위험가정에 부합하였다. 먼저, 기존상권인 홍대앞상권에서는 생존에 점포 특성이 중요하였으며, 점포특성 중 영업장면적, 주차, 프랜차이즈, 업종 변수의 영향력이 큰 것으로 나타났다. 주차 변수의 위험비율은 1.147로 주차장(주차시설)이 있는 음식점이 주차장(주차시설)이 없는 음식점 보다 폐업 위험이 14.7% 더 높았다. 주차장(주차시설) 유무는 소비자의 접근성 측면에서 중요한 요인으로 인식되나

10) 설명변수의 안정화를 위하여 더미변수를 제외한 7개 변수를 로그변환 후 분석을 실시하였다.

11) 콕스비례위험 테스트 결과 상수상권에서 '건물연면적', 서교상권에서 '도로와의 거리'는 비례위험 가정에 부합하지 않았고, 연남상권과 서교상권에서 '필지고저'는 평지로 동일하여 분석대상에서 제외되었으며 〈표 4〉에 공란으로 표시되었다.

〈표 3〉 콕스비례위험모형 결과 요약(4개 상권)

변수		홍대앞상권			상수상권			연남상권			서교상권		
		Coef.	P>Z	위험비율	Coef.	P>Z	위험비율	Coef.	P>Z	위험비율	Coef.	P>Z	위험비율
점포 특성	건물 연면적	0.069	0.006***	1.071				0.053	0.379	1.055	-0.071	0.152	0.931
	영업장 면적	-0.195	0.000***	0.823	-0.325	0.000***	0.723	-0.313	0.000***	0.731	-0.029	0.739	0.972
	주차	0.137	0.032**	1.147	0.182	0.212	1.200	0.021	0.844	1.021	0.297	0.052*	1.345
	1층 입점	-0.001	0.978	0.999	-0.097	0.464	0.907	-0.018	0.868	0.983	-0.024	0.875	0.976
	프랜 차이즈	-0.580	0.000***	0.560	-1.234	0.002***	0.291	-1.114	0.000***	0.328	-1.083	0.001***	0.338
	업종	-0.492	0.000***	0.611	-0.672	0.000***	0.511	-0.492	0.000***	0.611	-0.475	0.003***	0.622
입지 특성	도로 접면	0.147	0.190	1.159	-0.050	0.800	0.951	0.551	0.011**	1.734	0.473	0.043**	1.605
	필지 형상	0.004	0.956	1.004	0.163	0.413	1.177	-0.236	0.030**	0.790	0.022	0.896	1.022
	필지 고저	-0.155	0.384	0.856	0.043	0.888	1.044						
	토지 이용	-0.001	0.002***	0.999	0.001	0.240	1.001	-0.002	0.018**	0.998	-0.002	0.022**	0.998
	도로와의 거리	-0.443	0.176	0.958	0.097	0.268	1.102	0.001	0.977	1.001			
	지하철 거리	0.001	0.010**	1.001	0.000	0.949	1.000	-0.000	0.696	1.000	0.000	0.623	1.000
인구 경제	인구수	0.000	0.936	1.000	-0.000	0.961	1.000	0.008	0.216	1.008	-0.002	0.802	0.998
	종사자수	-0.003	0.044	0.997	-0.005	0.363	0.995	0.004	0.292	1.004	-0.001	0.675	0.999
	개별 공시지가	0.001	0.021**	1.001	-0.002	0.324	0.998	-0.001	0.203	0.999	-0.000	0.898	1.000
Log likelihood		-16167.907			-1957.2447			-3994.8551			-2122.3902		
Chi2		222.04***			48.74***			72.68***			38.02***		
N		18,942			2,870			5,767			3,313		

*** p<0.01, ** p<0.05, * p<0.1

(신유진·최승두, 2014), 홍대앞상권의 경우 지하철 2호선·6호선·공항철도 등 대중교통을 이용하여 접근하기 쉽고, 주차장(주차시설)이 갖추어진 음식점의 경우 상대적으로 임대료가 높아 생존에 불리하게 작용할 가능성이 있다. 프랜차이즈 음식점의 위험비율은 0.560으로 프랜차이즈 음식점이 비프랜차이즈 음식점보다 폐업 위험이 44.0% 낮다는 것

을 의미한다. 이는 입지선정부터 매장 관리, 교육에 이르기까지 본사로부터 체계적인 지원을 받게 되고, 브랜드의 인지도가 높아 생존에 유리하다(김지은 2019; 정동규·윤희연, 2017). 한편, 일반음식점 인지 휴게음식점 인지를 나타내는 업종 변수의 위험비율은 0.611이며, 이는 일반음식점이 휴게음식점에 비해 폐업 위험이 38.9% 낮다는 것을 의미한다.

이는 대표적인 휴게음식점인 커피숍의 높은 폐업률¹²⁾과 비슷한 맥락으로 생각된다. 또한, 일반음식점과 휴게음식점의 가장 큰 차이점은 주류 취급 여부로 클럽, 인디밴드 등 놀이문화 발달과 젊은 층이 주로 찾는 지역이라는 점에서 주류취급이 음식점의 생존에 긍정적 영향을 미쳤을 가능성도 있다. 입지 특성 중 도로와의 거리는 통계적으로 유의미하지 않았으며, 지하철과의 거리는 그 영향력이 미미하였다. 개별공시지가는 지가가 오를수록 폐업위험이 올라가는 경향을 보이나 그 영향력은 매우 미미하였다. 이는 지가의 변동이 임대료의 변화를 가져올 수는 있으나 탄력적으로 반영되는 것도 어렵고, 임대시장은 임대료, 보증금, 권리금 등 복합적인 요인이 존재하기 때문인 것으로 생각된다. 한편, 인구수와 종사자 수는 통계적으로 유의미하지 않은 것으로 나타났다.

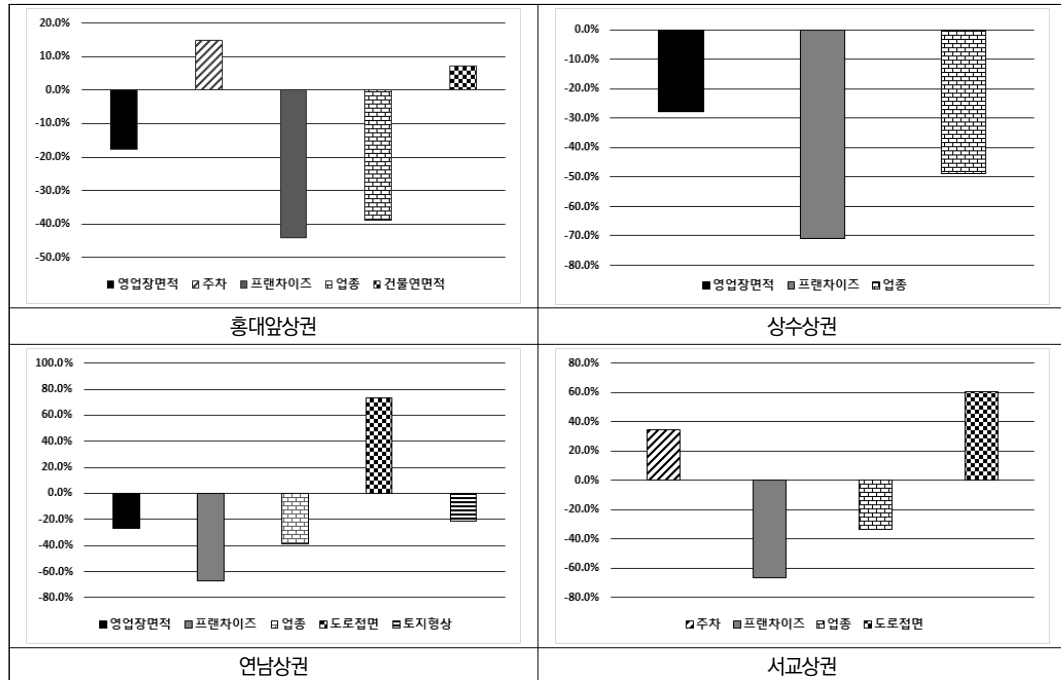
3개 신흥상권의 콕스비레위험모형 분석결과과는 다음과 같다. 먼저, 점포특성이 신흥상권에서도 상대적으로 중요한 생존요인으로 나타났다. 영업장면적 변수의 폐업위험비율은 상수상권 0.723, 연남상권 0.731로 나타나 영업장면적이 커질수록 폐업위험이 낮아졌다. 이는 기존상권과 신흥상권 모두 유의미한 결과로 자영업체의 공통적인 생존요인임을 확인할 수 있다. 프랜차이즈 변수의 폐업위험비율은 상수상권 0.291, 연남상권 0.328, 서교상권 0.338로 유사하나 홍대앞상권 0.560 대비 낮아 신흥상권에서 프랜차이즈 음식점이 상대적으로 생존에 더 유리한 것으로 나타났다. 이는 상대적으로 안정화가 덜된 신흥상권에서 브랜드의 인지도가 생존에 더 큰 영향을 미친 것으로 생각된다. 업종 변수의 경우 폐업위험비율은 상수상권 0.511, 연남상권

0.611, 서교상권 0.622로 나타나 신흥상권에서 일반음식점의 폐업 위험이 휴게음식점 대비 낮은 것으로 나타났다. 다만, 상수상권에서 폐업위험비율은 상대적으로 낮은 0.511로 나타나 주위의 경쟁상권 대비 상수상권에서 커피숍으로 대변되는 휴게음식점의 경쟁력 하락 가능성을 생각해 볼 수 있다. 주차 변수는 서교상권에서 폐업위험비율 1.345로 주차장(주차시설)이 있는 음식점의 폐업위험이 34.5% 더 높은 것으로 나타났다.

입지특성의 경우 도로접면 변수는 연남상권과 서교상권에서 유의미하였으며, 필지형상은 서교상권에서만 중요한 생존요인으로 나타났다. 도로접면 변수는 연남상권 1.734, 서교상권 1.605로 도로에 위치한 경우 폐업위험이 각각 73.4%, 60.5% 높았다. 음식점의 분포변화에서 살펴 본 것과 같이 양화로 주변에 음식점 개업이 집중되고 양화로 위쪽으로는 상대적으로 개업밀도가 높지 않아 통계적으로 유의미한 결과가 나온 것으로 생각된다. 필지형상 변수는 연남상권에서만 통계적으로 유의미하였는데 위험비율은 0.790으로 정방형인 경우가 정방형이 아닌 경우보다 폐업위험비율이 21.0% 낮았다. 이는 연남상권에서 토지의 형상이 보행의 편의성에 영향을 미치고 이는 음식점 접근성에 영향을 미친 것으로 이해할 수 있다. 토지이용 변수의 폐업위험비율은 연남상권, 서교상권 모두 0.998로 이는 상업지인 경우 폐업위험비율이 다른 용도에 비해 0.2% 낮은 것을 의미하며 생존을 좌우하는 정도는 아닌 것으로 나타났다. 한편, 접근성 측면에서 중요한 변수로 인식되는 도로와의 거리, 지하철과의 거리는 이 연구에서 통계적으로 유의미하지 않거나 그 영향력이 매우 미미하였다. 이는

12) 2018년 커피전문점 폐업률은 14.1%로 차인집 폐업률 10%보다 높았다(조선비즈, “카페 폐업률 14%, 차인집 보다 높대요”, 2019.11.7.).

〈그림 5〉 4개 상권 주요 변수의 폐업위험률 비교



최근 접근성에 관한 차이가 스마트폰 앱 활용과 소셜네트워크서비스(SNS) 발달로 많은 부분 해소되었고, 이 연구의 공간적 범위가 이러한 변수들에 유의한 결과가 나타나기에는 상대적으로 좁은 지역일 가능성이 있다.

한편, 인구·경제 특성 변수인 인구수, 종사자수, 개별공시지가는 통계적으로 유의하지 않았다.

〈그림 5〉는 통계적으로 유의미한 변수만 표현하고 있다.

V. 결론과 시사점

이 연구는 음식점의 폐업 위험은 상권의 공간적 확산과 밀접한 관련이 있는 점을 고려하여 기존

상권과 이동·확대된 신흥상권에 위치한 음식점 간 생존율과 폐업 위험률을 비교하였다. 아울러 점포 특성, 입지 특성, 인구·경제 특성이 음식점의 폐업 위험에 어떠한 영향을 미치는지 실증적으로 분석하고자 하였다. 본 분석을 위해서 서울시 마포구 개·폐업 인허가자료를 활용하여 총 6,779개의 음식점 데이터를 구축하고 이를 대상으로 생존분석을 실시하였다.

먼저, 기존상권인 홍대앞상권, 신흥상권인 상수상권, 연남상권, 서교상권에 속한 음식점의 생존합수를 카플란-마이어(Kaplan-Meier) 방법으로 추정한 결과에서는 4개 상권에서 평균 생존율에 차이가 없는 것으로 나타났다. 이는 기존의 홍대앞상권과 신흥상권인 상수상권, 연남상권, 서교상권이 홍대상권이라는 초대형상권으로 인식되고, 각 상권이 골목상권이라는 공간적인 유사성을 보이는

것으로 추측할 수 있다. 넬슨-알렌 해저드(Nelson-Aalen hazard) 방법을 활용하여 4개 상권에서 시간의 증가에 따른 폐업 위험률을 비교하였다. 그 결과 홍대앞상권이 영업기간 내 상대적으로 완만한 변동을 보였다. 기존상권인 홍대앞상권은 1990년대 중반 형성되어 '홍대'라는 브랜드 이미지와 소비공간의 차원을 넘어 관광, 문화예술이 어우러진 복합적인 공간이다. 반면, 2010년대 형성된 신흥상권은 홍대앞상권의 일종의 위성상권이며 상수상권과 연남상권의 경우 트렌디한 골목상권이 중심이 되어 안정성 측면에서 취약할 수 있다.

다음으로, 콕스비례위험모형(Cox proportional hazards model)을 통해 각 상권에서 생존에 영향을 미치는 요인을 분석한 결과 기존상권과 신흥상권에서 유사점과 차이점을 확인할 수 있다. 4개 상권 모두 입지 특성이나 인구·경제 특성보다는 점포 특성이 생존에 미치는 영향이 컸다. 특히, 프랜차이즈 변수와 업종 변수가 각 상권에서 폐업 위험에 상대적으로 매우 중요한 영향을 미치고 있었다.

이번 연구를 통해 다음과 같은 시사점을 제시하고자 한다. 첫째, 단변량 분석인 카플란-마이어 분석에서는 기존상권과 신흥상권의 생존율에 차이가 있다고 볼 수 없었지만 시간을 고려한 넬슨-알렌 해저드(Nelson-Aalen hazard) 분석에서는 영업기간동안 기존상권에 위치한 음식점의 폐업위험률 변동이 적어 상대적으로 안정적으로 나타났다. 이는 예비창업자가 기존상권에서 안정적인 수요의 이점을 취할 수도 있지만, 신흥상권에서 새로운 시도를 통해서 수요를 흡수할 수 있음을 보여준다.

둘째, 다변량 분석인 콕스비례위험모형에서 상권의 공간적 확산과 변화에 따라 생존에 영향을 미치는 요인이 다르게 나타났다. 기존 상권과 신흥상권

내 상업시설의 생존에 점포 특성은 대체로 공통적인 요인이었으나 입지특성의 영향은 기존상권과 신흥상권의 상업시설에 각기 달랐다. 이는 자영업의 생존율을 높이려는 정책의 우선순위를 점포 특성에 두되 상권이 성숙되는 시기에는 점포를 둘러싼 환경에 대한 정책적 배려가 필요함을 시사한다.

셋째, 이 연구의 결과는 자영업에 대한 일반적인 정책 지원에서 벗어나 상권의 성숙정도와 확산이라는 시간적, 공간적 맥락을 고려한 지원 정책이 필요함을 확인하고 있다. 기존 정책이 점포와 특정 입지 수준에 주안점을 두었다면 앞으로 지원정책은 점포 자체와 점포 주변의 입지 특성 뿐만 아니라 상권의 탄생, 성장, 성숙, 쇠퇴라는 생애주기를 고려한 더 입체적이고 종합적인 정책이 보다 절실함을 제시한다.

넷째, 일반적으로 프랜차이즈 상업시설이 생존에 유리하다고 본다. 그러나 이 연구의 결과에 의하면 프랜차이즈 여부는 기존상권보다 신흥상권에서 폐업위험에 미치는 영향이 더 컸다. 업종의 경우 신흥상권 중 상수상권에서 폐업위험에 미치는 영향이 두드러졌다. 따라서, 예비창업자라면 프랜차이즈 활용과 업종을 선택함에 있어 상권의 생애주기를 고려하여 한다. 유명한 브랜드의 프랜차이즈라 할지라도 상권과의 적합성을 고려해야 더 큰 효과를 얻을 수 있으며, 유망한 상권이더라도 업종과 프랜차이즈가 점포의 생존에 미치는 영향을 간과하면 상대적으로 높은 폐업 위험에 노출될 수 있다. 한편, 각 상권에서 프랜차이즈의 폐업위험이 비프랜차이즈보다 낮다는 공통점을 보이고 있는데 이는 기존 연구결과와도 일치한다(김지은, 2019; 정동규·윤희연, 2017). 이러한 결과는 정부와 지자체가 소규모 비프랜차이즈 자영업자들이 경쟁력을

갖출 수 있도록 조합이나 협회에 가입하여 서로 협력할 수 있는 제도적으로 지원하고, 체계적 운영을 위한 교육과 사후적인 컨설팅을 강화할 필요가 있음을 보여준다.

다섯째, 이 연구의 결과는 기존상권과 신흥상권 모두에서 점포 특성이 생존에 중요하였으며 지하 철과의 거리, 인구수, 종사자 수는 그 영향력이 작거나 없다는 점을 확인하였다. 예비창업가나 점포를 운영 중인 사업자라면 생존에 영향을 주는 요인이 반드시 매출에 영향을 주는 요인과 같지 않다는 점을 인식할 필요가 있다. 아울러 접근성이 좋지 않아도 점포 자체의 경쟁력 있는 서비스나 유동인구에 따라 상업시설의 생존이 달라질 수 있음을 주목하고 차별성 있고 매력적인 상업시설을 만드는 방안을 강구할 필요가 있다. 정책 당국도 이러한 점을 고려한 지원방안에 대한 고민도 필요하다. 특히, 유동인구 확보에 필요한 보행자 친화적 도시설계를 자영업 지원 정책과 유기적으로 연계하는 것이 유효한 전략이 될 것이다.

그 외, 상권마다 주차시설 유무가 생존에 미치는 영향이 다르므로 지자체는 공영주차장 등 지역 상권 단위의 환경개선 사업을 추진하는 과정에서 상권의 특성을 고려할 필요가 있고, 영업장 면적이 넓을수록 폐업위험률이 낮아지는 점을 고려하여 투자비용을 최소화하고 한정된 공간을 효율적으로 사용할 수 있도록 공유주방 등 음식점 간 공유공간 활성화를 위한 정책적 지원을 고민할 필요가 있다.

이 연구는 다음과 같은 한계가 있다. 첫째, 연구 대상지역이 홍대상권으로 한정되어 있어 연구결과를 다른 상권으로 보편화하여 적용하기 어렵다. 서울에는 수많은 상권이 존재하고, 각 상권은 형성시기와 위치에 따라 그 특성을 달리하는 만큼 이러한

특성들이 고려되어야 한다. 둘째, 상업시설의 생존에는 점포특성, 입지특성 외에 임대료와 인건비와 같은 경제적 요소나 상권 내에서 경쟁관계 등이 중요하게 작용하지만 자료구축의 어려움으로 이를 반영하지 못하였다. 특히, 상권 형성 초기 단계에서 권리금과 같은 경제적 유인으로 조기 폐업하는 경우가 있어 분석에 반영하지 못했다. 셋째, 프랜차이즈는 규모에 따라 매우 다양하며 규모별 위험비율이 다를 것으로 생각된다. 그러나, 이 연구에서는 역사기 길고 규모가 큰 브랜드만을 프랜차이즈를 한정하여 추가 연구에서는 프랜차이즈를 등급화 하는 등 보다 세밀한 연구가 필요하다.

참고문헌

- 곽동철·주영혁·조봉현, 2016, “창업기업 생존율 영향 요인 고찰: 청년창업을 중심으로”, 「중소기업연구」, 38(4): 77~94, 한국중소기업학회.
- 국토교통부, 2016, 「2017년도 적용 개별공시지가 조사산정 지침」.
- 김동준·김기중·안영수, 2018, “장기생존 상업 입지의 공간적 특성 연구 -서울시 강남구 일대 일반음식점을 대상으로-”, 「국토계획」, 53(2):161~181, 대한국토·도시계획학회.
- 김동준·양승우, 2017, “서울시 경복궁 서측지역의 문화시설 입지와 소비공간 변화과정의 공간적 특성 실증 연구”, 「서울도시연구」, 18(2):1~21, 서울연구원.
- 김봉원·권니아·길지혜, 2010, “삼청동길의 젠트리피케이션 현상에 대한 상업화 특성 분석”, 「한국지역경제연구」, 15(-):83~102, 한국지역경제학회.
- 김성문·안지상·심교언, 2014(a), “대형할인점의 매출액 영향 요인에 관한 연구”, 「도시행정학보」, 27(2):19~38, 한국도시행정학회.

- 김성문·안지상·심교언, 2014(b), “백화점 매출액의 영향요인에 관한 연구-입지요인과 비입지요인의 영향력 비교를 중심으로”, 『한국도시설계학회지 도시설계』, 15(1):51~66, 한국도시설계학회.
- 김수아, 2013, “서울시 문화공간의 담론적 구성: 홍대 공간을 중심으로”, 서울연구원.
- 김수현·김태현·임하나·최창규, 2015, “소매업의 매출액을 결정하는 보행량 및 건조 환경 요인에 관한 연구”, 『국토계획』, 50(3):299~318, 대한국토·도시계획학회.
- 김일광, 2018, “우리나라 자영업체 현황과 재무특성에 관한 연구-산업별 비중 및 창·폐업, 생존기간 분석을 중심으로”, 『지역산업연구』, 41(3):343~364, 경남대학교 산업경영연구소.
- 김주일, 2019, “장소 브랜드 관점에서 본 경리단길 및 유사상권의 특성”, 『한국콘텐츠학회논문지』, 19(6):334~346, 한국콘텐츠학회.
- 김지은, 2019, “젠트리피케이션상권과 비젠트리피케이션상권에 위치한 상업체의 생존율 및 생존요인 비교 -홍대상권 지역을 중심으로-”, 홍익대학교 석사학위 논문.
- 김필호, 2015, “강남의 역류성 젠트리피케이션”, 『도시연구』, (14):87~123, 도시사학회.
- 나상균·이준수, 2007, “신생기업의 생존요인 분석: 기술혁신 제조기업을 중심으로”, 『대한경영학회지』, 20(3):1325~1340, 대한경영학회.
- 남윤미, 2017, “국내 자영업의 폐업을 결정요인 분석”, 『BOK경제연구』, 제 2017-5. 한국은행 경제연구원.
- 노은빈·이상결·이병길, 2017, “공간 데이터 재구축을 통한 음식점종 매출액 영향 요인 분석”, 『한국측량학회지』, 35(6):581~590, 한국측량학회.
- 마강래·강은택, 2011, “최초 주택구입 기간에 영향을 미치는 요인에 관한 연구”, 『국토계획』, 46(1):51~63, 대한국토·도시계획학회.
- 박미현, 2018, “중고령자 자영업의 생존가능성에 영향을 미치는 요인: 50세 전후 창업 비교를 중심으로”, 이화여자대학교 박사학위 논문.
- 박재빈, 2007, “생존분석 이론과 실제”, 서울:신광출판사.
- 박태원·김연진·이선영·김준형, 2016, “한국의 젠트리피케이션”, 『도시정보』, (413):3~14, 대한국토·도시계획학회.
- 서울시, 2016, “젠트리피케이션 데이터 분석결과 보고”.
- 성길용, 2019, “외국인투자기업 생존율 및 영향요인”, 『한국콘텐츠학회논문지』, 19(5):287~295, 한국콘텐츠학회.
- 성은영·최창규, 2017, “소득 및 물리적 입지특성이 소매업 매출에 미치는 영향에 관한 연구 - 서울시 외식업, 슈퍼마켓, 휴대폰 판매점을 중심으로-”, 『부동산학연구』, 23(4):77~91, 한국부동산분석학회.
- 손동욱·이연수, 2012, “지리정보시스템(GIS)을 이용한 커피전문점 최적입지의 시각화 정보 개발 방법론 연구”, 『국토계획』, 47(7):21~30, 대한국토·도시계획학회.
- 스테이시 서튼 외 1인, 2016, “스테이시 서튼(Stacey Sutton): 젠트리피케이션, 지역 상권 및 소매업 변화”, 『국토』, 416:57~71, 국토연구원.
- 신우진·문소연, 2011, “프랜차이즈 커피전문점의 입지특성이 매출액에 미치는 영향 분석”, 『부동산학연구』, 17(2):111~123, 한국부동산분석학회.
- 신유진·최승두, 2014, “프랜차이즈 커피전문점의 상가 입지요인 분석 연구”, 『주거환경』, 12(3):15~25, 한국주거환경학회.
- 신정란·최창규, 2010, “홍대지역의 장소성 형성에 있어서 인적요인의 영향에 관한 연구”, 『국토계획』, 45(7):5~20, 대한국토·도시계획학회.
- 신정엽·김감영, 2014, “도시 공간 구조에서 젠트리피케이션의 비판적 재고찰과 향후 연구 방향 모색”, 『한국지리학회지』, 3(1):67~87, 한국지리학회.
- 염지혜·양승우, 2014, “음식점 변화를 통한 서울 삼청동길의 상업가로 활성화 단계 실증해석”, 『한국도시설계학회지 도시설계』, 15(6):111~122, 한국도시설계학회.
- 윤윤채·박진아, 2016, “상업용도 변화 측면에서 본 서울시의 상업 젠트리피케이션 속도 연구”, 『서울도시연구』, 17(4):17~32, 서울연구원.
- 이근우·강만수·박상규, 2015, “소기업·소상공인의 생존분석에 관한 연구: 강원신용보증재단이 지원한 소기업·소상공인을 중심으로”, 『중소기업연구』, 37(1):57~

- 75, 한국중소기업학회.
- 이기웅, 2015, “젠트리피케이션 효과”, 『도시연구』, (14): 43~85, 도시사회학.
- 이슬기·성현곤, 2018, “서울시 소매상권의 공간적 변동과 확산 패턴의 확인”, 『주택도시연구』, 8(3):69~82, SH도시연구원.
- 이임동·이찬호·강상목, 2010, “편의점 매출에 영향을 미치는 입지요인에 대한 실증연구”, 『부동산학연구』, 16(4): 53~77, 한국부동산분석학회.
- 이재길, 2017, “R프로그램에 기반한 지리공간정보 자료분석”, 서울: 황소걸음아카데미.
- 이정란, 2017, “업종다양성에 따른 상권의 형성 과정 및 변화 특성”, 서울대학교 박사학위 논문.
- 이정란·도난영, 2019, “브랜드가 점포의 생존 및 폐점에 미치는 영향- 서울 주요상권 내 음식점을 중심으로”, 『부동산학연구』, 25(1):49~62, 한국부동산분석학회.
- 정동규·윤희연, 2017, “발달상권과 골목상권에 위치한 음식점의 생존과 폐업 비교 - 이태원 지역을 중심으로”, 『대한건축학회 논문집-계획계』, 33(3):57~68, 대한건축학회.
- 정연승·최순화, 2016, “한국형 스트리트상권(문화쇼핑거리)의 현황과 발전방안”, 『유통연구』, 21(2): 125~151, 한국유통학회.
- 정영순·송연경, 2008, “창업이후 소매창업체의 생존력과 생존요인 분석”, 『사회보장연구』, 24(1):307~332, 한국사회보장학회.
- 진창종·박현신·강준모, 2012, “홍대앞 커피전문점의 입지성향에 관한 실증분석”, 『한국도시설계학회지 도시설계』, 13(5):71~82, 한국도시설계학회.
- 진창종, 2013, “홍대앞 주거지의 상업화 과정 및 특성에 관한 분석-문화주도적 젠트리피케이션 관점에서”, 홍익대학교 석사학위 논문.
- 통계청, 2017, “2015년 기준 경제총조사결과로 본 지역별 사업체 현황 및 특성”.
- 최종석·최현재·정철현, 2018, “서울시 젠트리피케이션에 관한 시론적 연구”, 『지방정부연구』, 22(2): 341~360, 한국지방정부학회.
- 최유식·박성룡, 2021, “골목상권 활성화를 위한 공공디자인 관점의 로컬플랫폼의 사례 연구”, 『한국공간디자인학회논문집』, 16(1):156~167, 한국공간디자인학회.
- 한중수·김미경, 2018, “서서울에 가면 우리는”, 서울: 프시케의 숲.
- 현대경제연구원, 2015, “창업 관련 국민의식 변화와 시사점”, 『현안과과제』, 15~36호, 현대경제연구원.
- Cleves, M. W. Gould., and R. Gutierrez., 2010, *An Introduction to Survival Analysis Using Stata (Third Edition)*, Stata Press.
- Grube-Cavers, A. and Patterson, Z., 2015, “Urban rapid rail transit and gentrification in Canadian urban centres: A survival analysis approach”, *Urban Studies*, 52(1): 178~194.
- Kang C. D., 2016, “Spatial access to pedestrians and retail sales in Seoul, Korea”, *Habitat International*, 57: 110~120.
- kosis.kr(국가통계포털)
- www.korean.go.kr(표준국어대사전)
- data.seoul.go.kr(서울열린데이터광장)
- biz.chosun.com(조선비즈)
- Self-employment rate. OECD data.oecd.org

원 고 접 수 일 : 2020년 5월 12일

1 차 심 사 완 료 일 : 2020년 8월 11일

최 종 원 고 채 택 일 : 2021년 5월 20일