

07

# 놀GO 먹GO

찍먹? 부먹? 우린 놀먹!  
외식창업자 모두가 즐겁게 놀고 먹을 수 있도록!  
창업 정보 매거진!



# 목차

창업성공TIP

신메뉴 제안

식도락여행



# 프랜차이즈 가맹점에서 개인 매장으로 전환 시 주의사항

최근 수많은 프랜차이즈 업계가 크고 작은 뉴스들로 포털을 장식하고 있다.

그 중 큰 이슈는 '프랜차이즈 갑질 논란'이다. 성희롱부터 폭행까지 본사의 갑질에 대한 기사들이 수면 위로 올라오면서 프랜차이즈 본사뿐만 아니라 가맹점들도 큰 피해를 입고 있다. 이런 피해를 입지 않기 위해 독립창업으로 전환을 염두하고 있는 점주들이 많을 것이다. 이번 주제는 프랜차이즈 가맹점과 독립창업의 장단점들과 전환 시 주의사항들을 공유하려 한다.

## 가맹창업 장점

### 1. 인지도

고객들에게 이미 인지도가 형성한 브랜드 파워가 있기 때문에 개인매장보다 더 효율적인 홍보 마케팅을 할 수 있다.

또한, 본사에서 광고 관리와 지원을 받을 수 있으며, 여러 가맹점과 공동 홍보를 하기 때문에 시너지 효과를 발휘한다.

### 2. 초보자도 손쉽게 운영 가능

최초 시작부터 오픈 후에도 매장운영에 대한 관리를 꾸준히 받을 수 있다. 본사내 전문가들을 통해 다변화 시장에 대처하기 위한 솔루션들과 정보들을 지속적으로 찾아 제공해준다. 이렇게 본사에서 제공하는 간접적인 데이터들로 가맹점들은 위험 리스크를 줄이며 창업경험을 쌓을 수 있다.

### 3. 빠른 준비

독립창업은 상권분석부터 하나하나 발품 팔아 준비해 나간다. 혼자서 준비를 해야 하기 때문에 그만큼 많은 시간을 투자해야 한다. 하지만 가맹점은 위에 말했듯 최초시작부터 본사의 도움을 받을 수 있어 개인매장보다 준비기간을 단축시킬 수 있다. (브랜드에 따라 달라질 수 있다.)

## 가맹창업 단점

### 1. 차별화

브랜드의 이미지가 있기 때문에 각 매장만의 컬러나 컨셉을 변경할 수 없다. 또한, 신 메뉴 개발에도 본사의 허가가 있어야 출시가 가능하기 때문에 가맹점만의 차별화가 아닌 본사의 능력에 의존하는 경우들이 많다.

## 2. 갑질

본사는 갑과 을을 명확히 지으며, 최근 문제가 되고 있는 '갑질'을 일삼는 곳이 생겨나고 있다. 고압적이고 일반적인 지시와 계약 후 달라지는 본사의 태도들로 현재 가맹점주들의 큰 고충이 되고 있다.

## 3. 비용

본사로 부터 다양한 지원을 받는 장점이 있지만 가맹비나 납품되는 제품들에 본사의 마진을 붙이기 때문에 독립창업보다 이익율이 낮을 수 있다. 간혹 매출금액의 일정비율로 로열티를 지불해야 하는 경우도 있기 때문에 가맹점들에게 이만저만 부담이 될 수 밖에 없다.

## 독립창업 장점

### 1. 개성 표출

가맹점은 프랜차이즈 본사에 의해 짜여진 틀에 따라 사업을 추진해야 하기 때문에 제한적인 부분이 많다. 하지만 개인매장은 메뉴 개발이나 운영방식 등 독자적인 경영이 가능하기 때문에 새로운 아이디어를 실현할 수 있으며, 내 매장만의 개성과 컬러를 표출할 수 있다.

### 2. 노하우

내역량을 모두 구사할 수 있으며 모든 것을 직접 해결해나가야하기 때문에 직접적인 경험들을 할 수 있다. 이 모든 것은 앞으로의 큰 자산이 된다. 또한, 향후 프랜차이즈 본사까지 성장 시킬 수 있는 가능성을 확보할 수 있다.

### 3.업종전환

가맹점은 계약기간이나, 간판을 내리는거 뿐만 아니라 인테리어를 바꿔야하는 문제들이 발생된다. 하지만 독립창업은 영업활동이 부진할 경우 다른 업종으로 전환 시 제약사항이 적다.

## 독립창업 단점

### 1. 부담감

사업계획부터 시작하여 메뉴개발까지 하나하나 내 선택으로 진행된다. 모두가 자율적으로 진행되지만 그만큼 실패에 대한 부담감도 따라 오게 마련이다.

### 2.주방관리

프랜차이즈 모두가 그런건 아니지만 대부분 메뉴를 완제품 혹은 반제품 형식으로 입고하여 식자재 관리나 조리동선, 레시피들이 간결해지고 수월해졌다. 하지만 개인매장은 식자재 보관부터 일정한 맛을 유지하기 위한 레시피까지 모두 직접 해야하기 때문에 주방운영에 어려움을 겪을 수 있다.

### 3.시간투자

상권분석부터 메뉴개발, 기기구입 등 모든 일을 독자적으로 해결해야 하기 때문에 오픈까지의 시간이 많이 소요된다,

대게 가맹점에서 독립창업으로 변경하려는 가맹점주들은 세 분류로 나눌 수 있다. 첫 번째로는 본사의 공정하지 못한 행위나 요소들로 불평 불만을 가지고 있는 가맹점주. 또는 브랜드 파워가 아닌 가맹점주 본인의 힘으로 매장이 성공했다고 판단하는 가맹점주. 매출이 부진한 가맹점주. 모두 다른 이유로 독립창업을 고려하지만 변경 전 가장 먼저 판단해야 하는 것은 감정적인 판단이 아닌 본인 스스로 브랜드의 파워를 객관적으로 평가할 줄 알아야 한다는 것이다.

외식사업이 성장하는 동시에 관련 법규들이 점점 생겨나면서 빅브랜드뿐만 아니라 중, 소 브랜드 본사들 역시 법규들에 제안을 받고 있어 요즘 프랜차이즈는 가맹점을 유지하는 것조차도 어려워지고 있는 상황이다. 프랜차이즈 본사도 어려워지는 판국에 독립창업은 어떠할까? 상황은 좋을 일 없을 것이다. 결국 불평, 불만, 자신감, 걱정등 독립창업을 택해 더 안 좋은 상황에 치달을 수 있다는 것. 내 매장이 아닌 브랜드 본사가 트렌드를 잘 파악하여 움직이고 있는지, 앞으로 성장 가능성이 있는지 등 브랜드 힘을 먼저 파악한 후 결정해야 한다. 아래 표는 빅브랜드와 중,소브랜드의 현재 추세를 간단하게 정리해냈다. 만약 내 브랜드가 아래 화살표와 역행한다면 독립창업이나 브랜드변경을 고려해야 한다. 하지만 내 브랜드가 아래 표와 같은 추이라면 변경은 잠시 고려해야 할 필요가 있다.

	빅브랜드	중,소 브랜드
투자비	↑	↓
매 출	↑	↓
수익률 (동일한 매출일 경우)	↓	↑
사업기간 (메뉴에 따라 달라질 수 있음)	↑	↓
리스크	↓	↑



간편식 신제품 출시

# 푸드락푸드 찌개 4종

장칼국수, 육개장, 마늘돼지찌개, 순두부찌개 4종은 어느 냄비, 뚝배기에도 든 싹 넣어 끓일 수 있는 1인분 정량의 간편식으로 락컴퍼니의 20년 노하우로 개발된 양념과 엄선된 재료들로 제대로 담았습니다.

- 시간절약
- 경제성
- 신뢰성
- 편의성



작은 뚝배기에도 싹 들어갑니다.



고추장, 된장으로 구수하고 감칠 맛을 살린,

# 장칼국수

■ 중량 : 320g

■ 조리시간 : 10분 (\*조리상황, 기호에 따라 조리시간이 다를 수 있으니 참고해주세요.)

■ 재료 : 장칼국수 1개 / 물 350ml / 칼국수면 1인분 / 계란 1개 / 깨, 김가루 조금

■ 레시피 :

1. 장칼국수원팩+물 350ml 넣고 약 5분간 끓여주세요.

2. 칼국수면은 따로 삶아 준비하세요.

3. 야채가 모두 익으면 삶은면과 푼계란을 넣고 1~2분간 더 끓여주세요.

4. 고명으로 김가루, 깨를 올려주세요.





# 진한 사골육수와 얼큰한 국물 맛을 사랑하는, 육개장

■ 중량 : 300g

■ 조리시간 : 5분 (\*조리상황, 기호에 따라 조리시간이 다를 수 있으니 참고해주세요.)

■ 재료 : 육개장 1개 / 물 300g(ml) / 대파 80g

■ 레시피 :

1. 육개장 1개+물300g(ml)을 냄비에 넣어 끓여준다. (약 4분)

2. 팔팔 끓으면 8cm로 자른 대파를 넣고 끓여준다. (약 40초~50초)

(\*대파대신 고사리,숙주 등 다양한 재료를 넣으셔도 좋습니다.)





시원하고 킁킁하게 맛을 낸,

# 순두부찌개

- 중량 : 320g
- 조리시간 : 7분 (\*조리상황, 기호에 따라 조리시간이 다를 수 있으니 참고해주세요.)
- 재료 : 순두부찌개 1개/물 250g(ml)/순두부 150g/바지락 60g/계란 1개
- 레시피(화구1개 기준) :
  - 1.순두부찌개 1개+물250g(ml)에 바지락을 넣고 끓여준다. (약 6분)
  2. 순두부, 계란물을 넣고 끓여준다. (약 30초)




마늘, 고춧가루를 듬뿍 넣어 칼칼함이 매력적인,  
마늘돼지찌개

- 중량 : 300g
- 조리시간 : 7분 (\*조리상황, 기호에 따라 조리시간이 다를 수 있으니 참고해주세요.)
- 재료 : 마늘돼지찌개 1개 / 물 200ml / 돼지고기 80g / 두부 50g / 부추 20g
- 레시피 :
  1. 마늘돼지찌개원팩+물350ml+돼지고기를 넣고 약 5분간 끓여주세요.
  2. 돼지고기가 익으면 자른 두부, 부추를 넣고 1~2분간 더 끓여주세요.





# 24시간 편의점 분식발전소

바르고 싼데 진짜로 맛나네 

고객편의성을 높인 신개념 분식점 **분식발전소**  
**분식 편의점. 24시간 운영 중**

분식발전소는 20년간 꾸준히 성장중인 용마을(용우동)의 제2브랜드이다. 분식발전소는 24시간 편의점+분식이라는 신개념 분식점으로 혼족들이 증가하면서 ‘혼자서도 저렴하게 제대로 된 음식을 먹자’는 컨셉으로 다양한 분식, 식사 메뉴들을 가격은 줄이고 품질 높여 일반 분식점들의 불만 요소들을 개선하는데 성공했다. 또한, 조리과정을 간소화하고 맛의 일관성을 유지시킬 수 있도록 원팩 시스템을 도입하여 주방운영에 어려움을 해소하는 등 가맹점을 먼저 생각하는 브랜드로 앞장서고 있다. 이로 인해 경쟁력 있는 구조를 완성했다고 한다. 분식발전소는 현재 김포에 제2호점을 오픈으로 창업설명회와 1대1 심층상담을 통해 가맹사업을 늘릴 예정이다.





반전치즈김치볶음밥 6,000



최강떡볶이 3,000





락직원들의 놀go! 먹go!는 회식이 왔습니다. 자주 하진 않지만 한번 놀면 제대로 논다고 유명한(확인불가) 락직원들! 이번 회식은 숯불닭갈비였습니다><



역시나 회식의 마무리는 노래방이겠죠? 역시나 업무에 스트레스를 마구 푸시는 우리 여사님들. 여사님들 덕분에 분위기는 항상 업그레이드된답니다.^^ 감사합니다  
2017년 10월 회식은 간소했지만 임팩트있게 마무리하였습니다~ 올해 회식 한번 더 해요!!

# 놀GO먹GO



[www.facebook.com/PlayGoEatGo](http://www.facebook.com/PlayGoEatGo)



[blog.naver.com/playgo\\_eatgo](http://blog.naver.com/playgo_eatgo)



[post.naver.com/playgo\\_eatgo](http://post.naver.com/playgo_eatgo)

※ 좋아요, 팔로우 하시면 다양하고 알찬 창업정보들을 확인하실 수 있습니다.