

본도시락 창업으로
새로운 삶을 차리다



본그룹이 맛있는 건강을 전합니다.

본죽

본죽&비빔밥



본도시락

본설령탕

베이비본죽

본죽 공식몰 본몰
BONmall

본우리집밥

본우리반상

본사랑
BONLOVE



본도시락 창업으로
새로운 삶을 차리다

 본도시락

본도시락 창업으로
새로운 삶을 차리다

본도시락을 차린다는 것 새로운 삶을 차린다는 것

원래는 평범한 직장인이었죠.
어차피 열심히 일할 것 내 일을 하자 생각하고
더 늦기 전 시작하자는 마음으로 창업을 했죠.

내 일을 하고 싶어 시작한
본도시락 창업이었는데 날이 가면 갈수록
삶이 달라지는 게 느껴졌어요.
**저한테 본도시락은 단순한 가게가 아니라
삶의 안정과 여유를 준 배경 같더라고요.**

결국 본도시락을 차린다는 건
새로운 삶을 차리는 것과 같아요.

문정법조타운점 사장님

박 위 민



Index

당신의 새로운 삶을 위해,

01 브랜드를 담다

02 프리미엄을 담다

03 성공방식을 담다

04 행복을 담다

* 창업 준비과정 안내

01

당신의 새로운 삶을 위해,
브랜드를 담다

성공과 행복을 돕는 기업 | 본그룹

브랜드는 보이지 않는 무형의 가치이지만 기업의 경쟁력이자 핵심 자산입니다.

2002년 본죽 1호점을 시작으로 2,000개 점점에서 고객들과 함께한 본그룹은

어떤 프랜차이즈 회사보다 브랜드 관리에 정성과 심혈을 기울이고 있습니다.

유행만 따르는 브랜드가 아닌 **한식을 가장 잘하는 기업**으로 지속 발전해

새로운 삶에 브랜드 가치를 담습니다.



본그룹이 맛있는 건강을 전합니다.

본죽

본죽&비빔밥



본도시락

본설렁탕

베이비본죽

BONmall

본우리집밥

본우리반상

본사랑



본죽에서 시작된 본그룹은
한식전문 프랜차이즈 기업입니다.



잘
지은
밥

37지의 쌀과 다시마 육수로
직접 지은 밥



잘
끓인
국

한식의 기본인 온기를
가득 담아 끓인 국



잘
만든
찬

계절 식재를 한식 조리법으로
다양하게 만든 찬



잘
담은
그릇

자연에 좋지 않은 재료를
덜어낸 친환경 그릇



잘
아는
사람

정성스런 대접을 위해
한식을 잘 아는 사람

—
잘 차린 한 상, **본도시락**

한식 전문가가 만든 밥, 국, 찬을
자연을 생각한 그릇에 담다.

프리미엄 한식 브랜드 본도시락

창립 후, 지난 8년간 바쁜 현대인들에게 건강한 식문화와
삶의 여유를 제공한다는 브랜드 가치 아래
한식 프리미엄 도시락 브랜드를 운영하고 있습니다.

프리미엄 가치를 살린 ‘잘 차린 한 상, 본도시락’ 슬로건을
필두로 한결같고 지속적인 브랜드 가치를 유지합니다.

02

당신의 새로운 삶을 위해, 프리미엄을 담다

본도시락은 기존 도시락 수준을 넘어
한 상을 연상케 하는 “잘 차린 한 상” 컨셉의
프리미엄 한식 도시락입니다.



① 세종대왕 궁중 한정식 27,900

잘 차린, 한정식

누군가에게 대접할 때 딱!
전채요리부터 디저트까지



② 바삭불고기오징어 한상 11,400

잘 차린, 한상

두가지 메인 찬과
따뜻한 국이 있는 한상



③ 광양식바삭불고기 반상 7,400

잘 차린, 반상

하나의 메인 찬에 집중,
합리적인 가격의 식사



④ 땡초된장제육덮밥 5,400

잘 차린, 소반상

덮밥! 샐러드! 간식!
간편한 한 끼 메뉴



프리미엄 도시락으로
**동종업계
매출 1위**

본도시락 | 월 매출 **3,511**만원

A 도시락 | 월 매출 2,906만원

B 도시락 | 월 매출 1,805만원

C 도시락 | 월 매출 1,189만원

자료출처 : 정보공개서 / 2018년 서울지역 기준

2018년
동종 업계
매출 비교

저가 도시락과 달리 **고가 메뉴를 통한 높은 객단가**는 본도시락 고매출의 핵심 전략입니다.

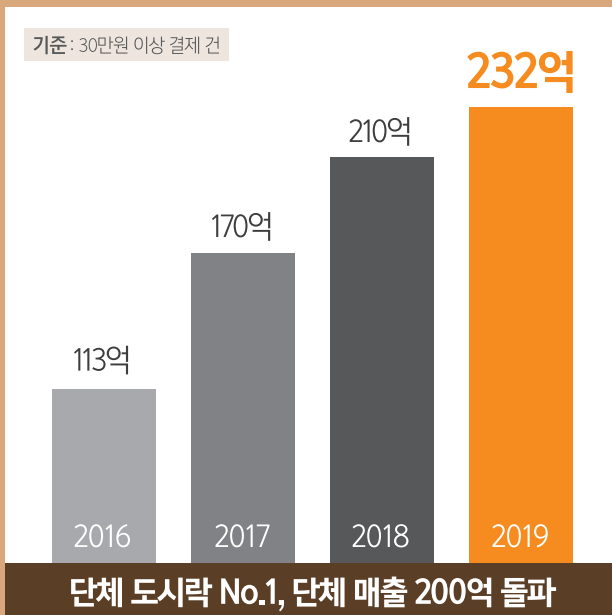
* 평균 결제 건당 3만 5천원

03

당신의 새로운 삶을 위해, 성공 방식을 담다

8년간 전국 350여 가맹점을 만든 본도시락의 성공 방식이 있습니다. 효과적인 운영 효율성과 안정적인 시스템, 차별화된 운영 노하우들로 본도시락의 성공을 이끕니다.
새로운 삶을 차리는 사장님들의 운영에 안정적인 성공 방식을 담습니다.

운영 노하우



음식점 위생등급제,
‘매우 우수’ 받기 쉽죠!
단체 고객 받는 게
더 쉬워졌어요!

음식점 위생등급제 활용 영업 우수사례
본도시락 창원중앙점
안경애 사장님

프랜차이즈 최초 위생 등급제 획득 (20년 7월, 142개점)

운영 효율성



효율적인 운영시간

전체 매출의 70% 점심 매출 발생
효율적인 영업시간으로 워라벨 가능



배달 전문 브랜드

자사옴(수수료 0%), 포스 연동시스템
배달 서비스로 인한 잔업 부재



자체 전국 배송 시스템

본사 직영 종합물류센터 운영
단체 주문 물량 신속한 발주 가능

04

당신의 새로운 삶을 위해, 행복을 담다

처음 외식업을 접하는 초보 창업자도 행복하게 새로운 삶을 차릴 수 있도록 국내 최고의 프랜차이즈 지원팀과 시스템을 지원합니다. 본그룹의 '본으로 행복을 돕는 사람들'의 사명을 지키기 위해 본사 직원들은 사장님들의 새로운 삶에 행복을 담습니다.

사장님의 행복을 돕는 사람들

1

특별영업팀

국내 업계 최초 단체 케어 전문팀

단체 도시락 No.1 본도시락은 전문적입니다.
국내 최초, 유일무이 단체 케어 전문팀을 통해
가점점의 높은 매출에 기여합니다.



2

운영팀

오픈부터 함께 하는 든든한 동반자

오픈부터 맛, 서비스, 운영, 점점 등
사장님이 신경 쓰지 못하는 부분까지
매장 전담 담당자가 함께합니다.



3

IT팀

본오더 개발부터 포스 연동까지

IT시스템이 관건인 배달 시장.
각종 배달앱의 포스 연동과 자사앱 본오더 개발 등
최고의 IT인프라를 구축합니다.



4

마케팅팀

360도 전방위 마케팅 지원

광고부터 프로모션까지 운영에 필요한
브랜드 가치를 녹인 마케팅 서비스를 진행합니다.



단순한 가게가 아닌,
새로운 삶을 차립니다

본도시락과 함께 삶을 차릴 사람을

새로운 삶 이야기

월 매출: 20년 3월 기준

은퇴/부부 창업

“은퇴 후 무엇을 해야 하나 참 막막했었는데,
본도시락을 만나고부터 제2의 인생을
즐기고 있어요.”

집중 영업시간(점심, 저녁)이 명확하여 개인적인
시간 활용과 가족과의 여가생활이 가능합니다

가산3단지점 月매출

5천 2백만원



새로운 찾습니다

여성 창업

“여성도 충분히 운영할 수 있더라고요,
현재는 월 4,900정도 매출이지만,
월 1억 이상을 목표로 하고 있어요.”

간편 주방 시스템과 배달대행을 통해 창업 경험이 없는
분들이나 여성들도 쉽고 안정적인 운영이 가능합니다

창원중앙점 月매출

4천 9백만원

20년 5월 김해시청점 추가 오픈!

청년 창업

“처음이라 막막했지만 교육을 받고
운영을 하며 나도 할 수 있다는
생각이 들었어요.”

축적된 노하우 전수와 체계적인 교육
시스템으로 안정적인 창업을 보장합니다

남양주진접점 月매출

3천 5백만원



본



도시락

본도시락을 차린다는 것 자부심을 찾는다는 것

본도시락 창업은 위험을 무릅쓴 '모험'이 아닌
새로운 삶을 시작하는 '기회'입니다.

단순히 돈을 버는 '수단'을 넘어 당신의 삶의
또 다른 '자부심'이 되도록 본도시락이 돕겠습니다.



창업 준비과정 안내



개설비용 안내

구분	항 목	13평(43m ²)	비 고
1	가맹비/교육비	15,000	최초 1회에 한함
2	계약이행 보증금	3,000	계약 종료 시 환불 (부가세 없음)
3	인쇄, 홍보물	1,100	-
4	주방설비	11,680	-
5	집기비품	2,000	-
6	간판/와이드	5,200	매장 전면 크기에 따라 변동
7	POS 설비	2,000	-
8	인테리어	21,000	인테리어 공사 업체와 별도계약 진행 (창고 제외 10평 기준)
9	로열티/광고비	구매용기 기준으로 부과	매월 납부
	합 계	60,980	부가세 별도

(단위 : 천원)

※ 위 사항은 점포에 따라 변동될 수 있습니다.

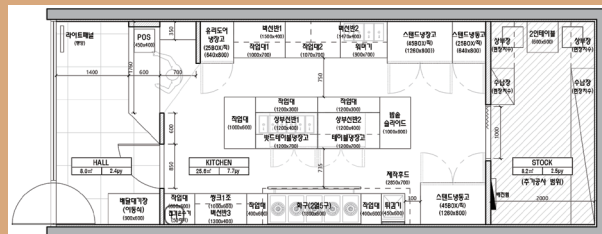
※ 서울, 수도권 이외의 지역은 일부 추가비용 발생할 수 있습니다.

※ 추가공사비용 : 외부공사, 철거/건물개보수공사, 전기승압 및 분전함, 가스 가설공사, 소방설비, 식기세척기/정수기, 오디오 구입, 외부상하수도 등.

※ 인테리어 공사를 자체 시행 시 인테리어, 후드 및 닥트시설 등은 본사기준에 의하여 가맹계약자가 직접 시공 후 본사의 확인을 받아야 합니다.
(자체공사 시 별도 기획관리비 발생 : 평당 15만원)

매장 인테리어

- 1 운영 효율성을 고려한 매장 구조**
주방과 카운터를 하나로 합친 구조로 가맹점 운영 효율성을 고려한 설계
- 2 간편 조리에 적합한 주방 설계**
주방 내 숨은 공간 확보와 단체 도시락에 적합한 공간 설계



- 3 프리미엄 컨셉에 맞는 디자인**
절제된 색과 자연적인 소재를 사용하여 시각적인 자극 최소화



본도시락 창업으로
새로운 삶을 차리다

언제든지 연락주시면 친절한 상담 도와드리겠습니다.

창업설명회 안내

일정 | 본사 홈페이지 공지

장소 | 본사 창업설명회장 [서울특별시 영등포구 선유로 165(YP센터), 2층]

신청방법 | 유선전화 및 홈페이지 신청 **1668-3007**

www.bonif.co.kr/founding/write

