



KKUBEURAKKO 
charcoal fire chicken

JK



꿈을 현실로,
필승불패 신화를 창조하는
거만(巨滿)한 사람들

요즘처럼 힘든 때 **한 마리 값으로 두 마리 치킨**을 부담 없이,
넉넉히 맛있게 먹을 수 있게 해줘서 고맙다는 고객님!

다양한 조리시스템을 적용해 세대를 아우르는 다채로운 전천후 치킨 맛으로
다양한 고객 입맛을 충족시켜 줄 수 있어서 너무 만족한다는 점주님!

그런 고객, 점주님들의 마르지 않는 칭찬과 격려와 성원에 힘입어
‘꾸브라꼬 두마리치킨’의 음식 장인(匠人)들은 어제든 오늘도 그리고 내일도
언제나 변치않는 한결같은 마음과 자세로 삶의 열기가 뜨겁게 분출되는
화덕 앞에 몸을 기대어 보람을 일구며 성공을 향해 씬 없이 나아갑니다.

비록 저렴하고 소박한 음식이지만
고객의 건강과 최상의 맛을 항상 우선으로 생각하기에
값에 연연하지 않고 천연조미료 등 질 좋은 식재료를 엄선해 사용하며,
소중한 내 가족의 음식을 만든다는 마음으로 늘 정성을 다합니다.

하어, ‘꾸브라꼬 숯불 두마리치킨’이 제공하는 모든 음식에는
음식 장인의 정성과 혼이 가득 깃들어 남다른 특유의 감칠맛으로
중독성을 간직함으로써 고객만족도와 재구매율이 매우 높습니다.

따라서 어느 지역에 입점을 하든 짧은 기간 내에 입소문이 빠르게 확산되어
지역 맛집으로 자리함은 물론 땀과 노력과 수많은 경험으로 차곡 집적된
본사의 눈부신 기술 시스템과 세월속에서 애써 견져낸 귀중한 운영 노하우는
“단 하나의 가맹점도 결코 실패하지 않게 한다”는 의지와 자신감으로
표출되어 필승불패 신화를 잇게 하는 원동력이 되고 있습니다.

꿈을 현실로, 성공을 이루려는 의지와 열정 뒤엔 언제나
큰 만족을 추구하는 ‘꾸브라꼬’가 든든히 자리하고 있습니다.

‘난세영웅’ 나타나듯 외식시장 한복판에 신흥강자로 ‘우뚝’

성공 도미노를 창출하며 사회 그늘진 곳 살피는 의로운 기업 될 터

코 로나19로 가족이 집안에 머무르는 시간이 많아진 요즘, 가정마다 식구들의 식사와 간식 해결을 위한 배달음식 수요가 점점 하면서 식비 부담이 가중되어 만족스러운 식생활이 다소 제한을 받고 있습니다.

이를 방증하듯 최근 배달음식 시장에서 한 마리 값으로 두 마리 치킨을 부담 없이 넉넉히 맛있게 먹을 수 있는 컨셉인 저희 ‘꾸브라고 두마리치킨’이 내노라하는 경쟁한 치킨 브랜드들의 치열한 경쟁의 틈바구니 속에서, 더구나 불황의 어려운 시기임에도 불구하고 이래적으로 매출이 급 상승하고 가맹문의가 쇄도하는 등 실로 괄목할만한 성장을 거듭하고 있습니다.

이에 당사는 고객께는 식비 부담을 다소나마 덜어 드리고, 사업 부진으로 실의에 빠진 분들과 실직의 고통을 겪고 계신 분들께는 이를 극복할 수 있는 재기의 기회를 마련해 꿈과 희망을 드릴 수 있음을 무척 다행스럽고 감사하게 생각하며, 앞으로 더욱 많은 이들에게 사랑받는 음식이 될 수 있도록 연구개발을 게을리 하지 않는 한편 보다 많은 성공사례를 일구어내는 기업이 되도록 최선을 다하겠습니다. 아울러 당사는 사회 저변 그늘진 곳의 사회적 약자들과 소외계층의 아픔도 돌보는 의로운 기업이 되겠습니다. 감사합니다.

JK 외식전문기업 제이케이 임직원 일동

■ B.I



● LOGOTIPO COLOR : ■ C75+Y100 ■ M90+Y100~M50+Y90 ■ M100+Y100+K20 ■ M15+Y20 ■ K900 ■ K100

남다른 최고의 생존무기, 달라도 너무 다른

‘꾸브라고 두마리치킨’의 오만방자(五滿放資) 대박 사업비결 5

1 한 마리 값에 두 마리를 퍼주는 크레이지 퍼포먼스로 ‘고객몰이’

전염병 예방을 위해 충분한 영양보충이 절실히 필요한 때에 면역력을 증대시키고 기운차려 힘든 시기를 잘 견뎌내시라고 한 마리 값에 한 마리를 덤으로 더 챙겨주는 크레이지 퍼포먼스를 지속적으로 실시함으로써 높다 못해 미친 가성비로 매료된 단골고객에 의해 꾸준한 매출로 점포운영이 안정적입니다.

2 「멀티쿠킹시스템」을 통한 다양한 입맛 충족으로 ‘최고의 고객만족도’ 구현

누구나 고품질의 음식을 쉽고 빠르고 맛있게 만들 수 있도록 멀티쿠킹시스템을 구축하였습니다. 로스팅(Roasting) 방식과 플라잉(Frying)방식을 동시 운용하여 다각적인 조리방식을 취함으로써, 세대별 개인별 입맛과 취향에 맞는 다양한 메뉴의 치킨 맛을 제공, 고객의 상품 선택의 폭을 넓혀 높은 고객 만족도와 재구매율을 구현하였습니다.

3 천연재료와 자체기술로 창출된 특제소스에 의한 확실한 맛의 차별화!

「꾸브라고 두마리치킨」은 신선하고 질 좋은 식재료만을 엄선하여 사용합니다. 또한, 천연재료를 원료로 하여 자체 기술로 개발된 다양한 특제 소스를 사용하여 차별화된 치킨 맛을 창출, ‘한번도 안먹어 본 사람은 있어도 한번만 먹은 고객은 없다’고 할 정도로 맛이 뛰어나 단골고객 확보가 유리하며, 별도의 광고 없이 입소문에 의해 빠르게 전파되어 점포 안정을 쉽게 이룰 수 있게 합니다.

4 유통시스템 직영에 따른 식재료 공급비용 절감효과로 높은 점포수익 보장

「꾸브라고 두마리치킨」은 여타 브랜드와는 달리 물류 유통업무를 물류대행사에 위탁하지 않고 가맹본부가 직접 관리 운영함으로써 적잖은 물류비 유출을 차단, 점포에 조달되는 물류 공급단가를 약 8%정도 낮추는 효과를 만들어 냈습니다.

또한 이렇게 절감된 유통비용은 고스란히 점포로 유입되어 점포 수익률을 높이고 다양한 고객서비스로 일반 치킨집에 비해 2~3배 매출을 진작시키는 요인이 되고 있습니다.

5 실비수준의 점포 공사비로 저렴한 창업비용

당사는 과도한 창업비용 부담을 대폭 줄여 창업 문턱을 낮추고자 기존 시중에서 보편적으로 시행되고 있는 ‘업체특정제’에 의한 인테리어 부문의 관행적 부조리를 원천 차단하여 점포 시설공사를 실비 수준으로 저렴하게 하고 있습니다. 이를 위해 당사는 별도 감리비 없이 점포 시설 도면을 무상으로 제공함은 물론 점포가 직접 선정한 시공업체가 가맹본부의 시설매뉴얼을 준수해 시공하도록 관리감독을 철저히 함으로써 개점에 한치의 착오도 발생되지 않습니다.

좋은 식재료와 조리방식의 다각화로 차별화시킨 치킨의 맛!

내 맘에 쏙 드는 2가지 맛으로 두 마리를 ‘골라 먹는 맛이 참 즐겁닭’

‘꾸브라꼬 치킨’은 신선하고 품질 좋은 식재료만을 엄선해 사용하며, 축적된 자체 기술로 개발한 천연 원료 특제 소스를 사용하여 차별화된 맛을 창출하였습니다. 또한 누구나 쉽고 빠르고 간편하게 사용할 수 있는 조리시스템을 구현하여 다양한 방식의 조리를 할 수 있음으로써 고객에게 보다 풍성하고 다채로운 맛의 메뉴를 제공하고 있습니다. 이에 따라 ‘꾸브라꼬 치킨’은 다양한 고객의 입맛에 맞는 음식으로서 보다 자유로운 선택이 가능하여 세대를 불문하고 남녀노소 누구나 좋아하는 치킨으로 널리 사랑받고 있습니다.

■ 치킨메뉴

| 숯불소금구이



숯불에 구워 기름기는 쏙 빼고 육즙은 그대로 살려 불맛 가득 고소하고 담백한 맛!

| 숯불양념구이



홍내불가 ‘꾸브라꼬’의 차별화된 양념소스를 듬뿍 먹은 최고의 간식, 술안주와 밥반찬으로도 최고!

| 숯불데리야끼



간장베이스에 천연조미료로 감칠맛을 살린 메뉴로 매운걸 잘 못드시는 분들에게 최고!

| 후라이드치킨



숯불치킨전문점이라고 후라이드를 알보지 말라. 겉바속촉, 부드럽고 고소한 전통의 맛!

| 양념치킨



중식요리를 기반으로 탄생된 달달짭쪼름한 치킨으로 남녀 노소 누구나 즐겨 먹는 극강 스테디셀러 메뉴!

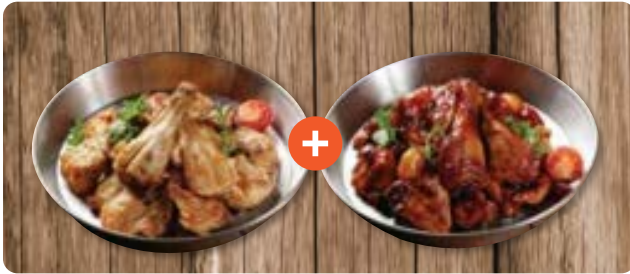
| 간장치킨



바삭한 후라이드에 70, 80년대에 즐겨먹던 양념치킨 맛을 그대로 재연해 아무리 먹어도 질리지 않는 강력한 맛!

■ 세트메뉴

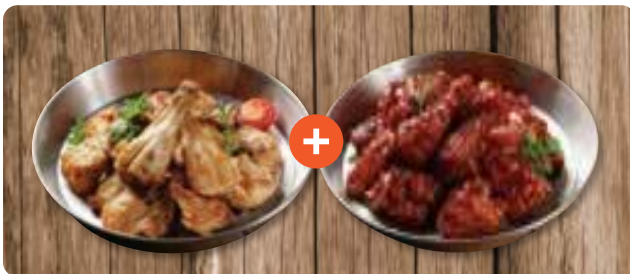
| 숯불소금·양념구이세트



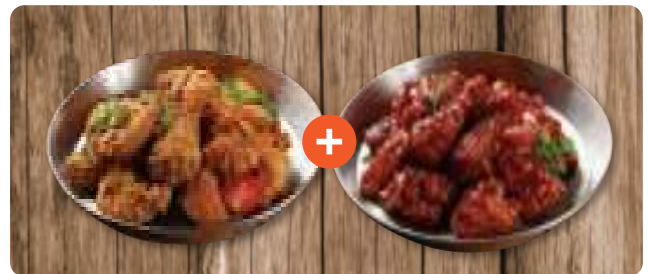
| 숯불양념·후라이드세트



| 숯불소금·양념치킨세트



| 후라이드·양념치킨세트



■ 사이드메뉴

새우링

치즈스틱

고추잡채김말이

떡튀김

즉석밥

모짜렐라치즈

라면사리



정갈함과 편안함이 그득한 심플빈티지 휴식공간에서 쉽고 자유를 얻게 하다.

■ 익스테리어 | Exterior

폴 덩도어 오픈에 따르는 과도한 개방감을 포근히 커버해 안정적인 느낌을 주는 레드 컬러 어닝과 편안한 목재 데크, 영롱한 직부등 불빛 반짝이는 철재 난간이 고객의 시선과 발걸음을 이끍니다.



■ 인테리어 | Interior



‘꾸브라코 두마리치킨’의 인테리어는 복잡한 형태의 장식, 소품 등을 배제한 수수하고 소박한 느낌의 심플빈티지(Simple Vintage) 휴게공간입니다. 이는 복잡한 도심 일상생활에 지친 고객의 심신을 달래줄 수 있는 편안함이 내재된 수수한 느낌의 공간미와 점포 근무자의 근무 피로를 최소화 할 수 있는 동선상 편의성이 가미된 실용적인 시설로 정의할 수 있습니다.

적용 색상은 다크그레이와 블랙 컬러를 메인으로 하여 화이트와 레드가 로고, 엠블럼 등에 사용되며 액자, 패널 등의 색상은 자극적이며 혼란스러운 색상을 가급적 피하여 정서적 안정을 해치지 않음을 기본으로 합니다. 또한 조명은 LED레이조명, 다운라이트, 펜던트등을 점포의 여건에 부합되고 차분하고 따듯한 느낌에 걸맞게 적재적소에 설치하며, 바닥은 그레이톤의 논슬립타일 또는 빈티지 에폭시 중에서 하나를 선택하여 사용합니다.

체계적인 관리매뉴얼에 의한 간간한 개점관리로 든든한 성공창업!

외식점 하나가 온전히 탄생되기까지는 결코 소홀히 할 수 없는 수 많은 공정들이 존재합니다. ‘꾸브라코 두마리치킨’은 점포 선정에서부터 개점에 이르기까지 점포개설에 따르는 모든 과정과 절차를 분야별로 풍부한 경험을 보유한 전문가들이 빈틈없이 지원함으로써 점주님을 아주 편안하고 안전하게 성공창업에 이르게 할 수 있도록 체계적인 관리매뉴얼에 의해 철저히 관리합니다.

■ 가맹점 개설절차



■ 가맹점 **개설비용** | 26.4㎡(8평) 점포 기준

LIST	CONTENTS	COST
가맹비	브랜드 사용, 상권보호, 점포관리	5,000,000
교육비	개점관련 점포운영 이론 및 실무 실습교육 최초교육비	1,500,000
계약이행보증금	보증예치금	-
인테리어	목공, 전기, 도장, 금속, 주방설비, 타일공사 등 / 3.3㎡당	8,000,000
간판	현장실사 후 별도견적	1,500,000
가구 및 주방설비	주방기물, 집기	1,600,000
오븐기	오븐기 970만원(할부)	-
포스	포스본체, 금고, 주방프린터, 카드단말기 등 임대사용(월임대료:1만원)	-
총합계	부가세 별도	19,100,000

※ 철거, 외장공사(파사드, 창호, 테라스 등), 화장실, 전기증설, 소방, 가스, 상하수도 인입, 냉난방기, 오디오, TV 등은 별도입니다.
※ 점포 임대비용은 별도이며, 상기 예상 개점비용은 점포의 형태 및 작업환경 등에 따라 다소 변동될 수 있습니다.

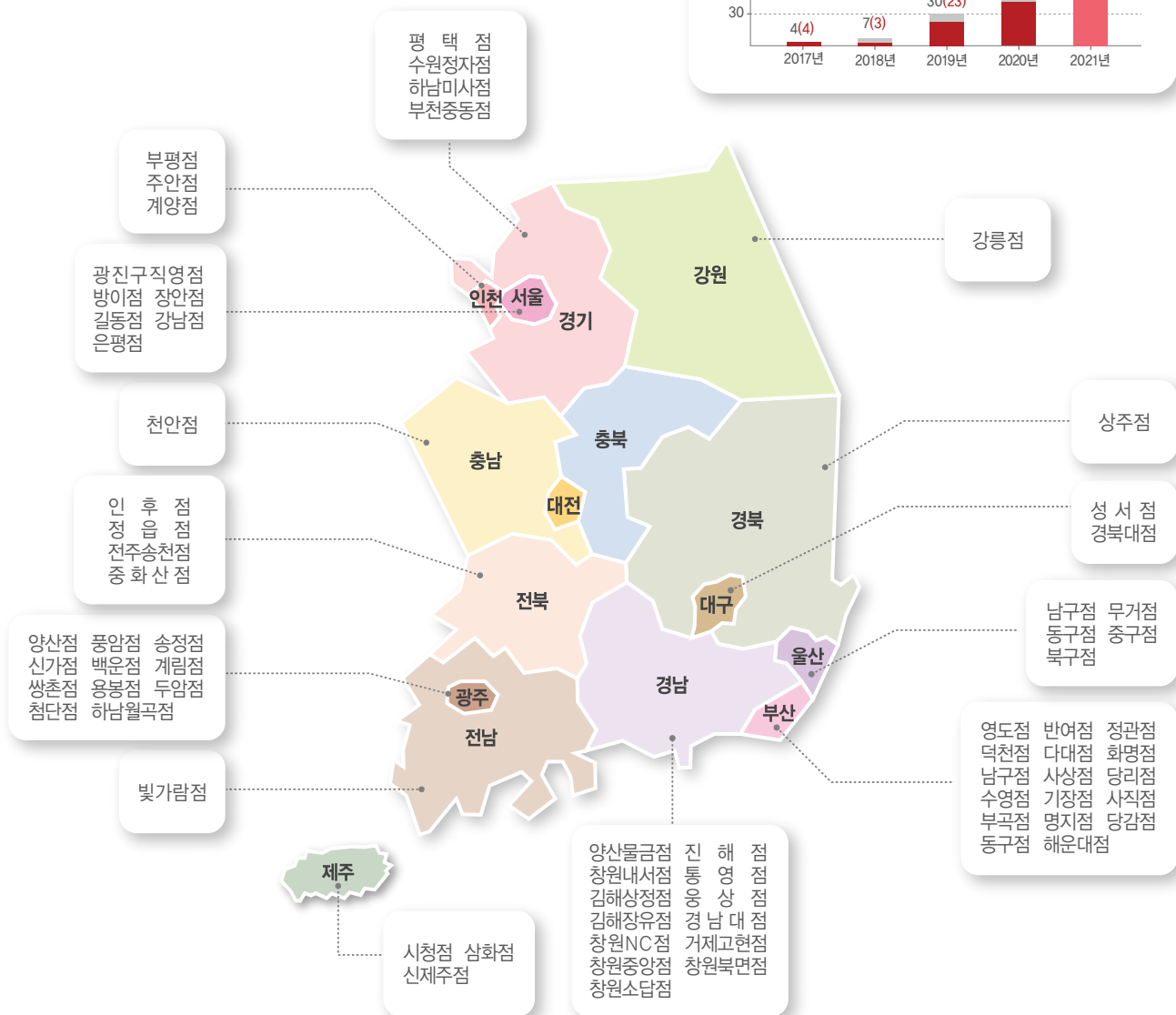
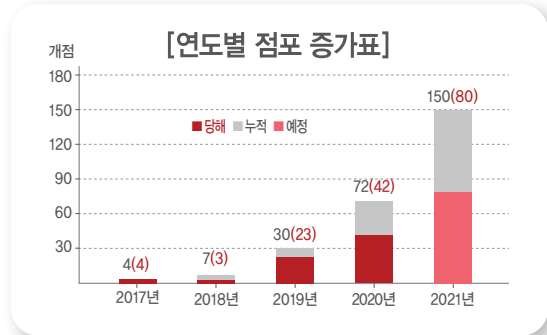
■ 수익성 | REVENUE PROFILES

DIVISION	CONTENTS	AMOUNT	RATIO	AMOUNT	RATIO	AMOUNT	RATIO
매출	월매출액	25,000,000	100%	30,000,000	100%	40,000,000	100%
매입	본시물류(원부자재)	10,500,000	42.0%	12,600,000	42.0%	16,800,000	42.0%
	주류,음료	-	-	-	-	-	-
	야채	-	-	-	-	-	-
	기타	-	-	-	-	-	-
	매입합계	10,500,000	42.0%	12,600,000	42.0%	16,800,000	42.0%
일반관리비	임대관리료	800,000	3.2%	800,000	2.7%	800,000	2.0%
	인건비	4,000,000	16.0%	5,000,000	16.7%	6,000,000	15.0%
	수도광열비	800,000	3.2%	800,000	2.7%	1,000,000	2.5%
	통신비	50,000	0.2%	50,000	0.2%	50,000	0.1%
	광고비(배민,요기요)	1,000,000	4.0%	1,200,000	4.0%	1,600,000	4.0%
	잡비	500,000	2.0%	500,000	2.0%	800,000	2.0%
	일반관리비합계	7,150,000	28.6%	8,350,000	27.8%	10,250,000	25.6%
영업수익	월간매출이익	7,350,000	29.4%	9,050,000	30.2%	12,950,000	32.4%

※ 위 내용은 이해를 돕기 위한 예시로서 매출액이나 수익을 보장하는 내용이 아니오니 유의하시기 바랍니다.

세대를 아우르는 치킨 맛!

‘꾸브라고 두마리치킨’ 일파만파 전국 가맹점 확산



■ 자주 묻는 질문 11 / FAQ

01. 외식업 경험이 전혀 없는데 점포운영이 가능한가요?

네. 이전에 단 한번도 경험이 없는 분도 기본교육 정도만 이수하셔도 누구나 쉽고 빠르게 조리할 수 있는 조리시스템에 의해 조리가 이루어지므로 완전 초보라도 점포 운영이 가능합니다.

또한 본사로부터 점포에 전달되는 공급품은 거의 완제 또는 반제 수준의 원팩 형태 제품으로서 점포는 조리교육 시 제공된 조리매뉴얼에 의해 굽거나 튀기는 정도의 간단한 조리만 하면 되기 때문에 특별한 기술이나 경험이 전혀 필요치 않습니다.

뿐만 아니라, 조리교육을 비롯한 점포운영에 필요한 제반 사항은 개점전 5일간 실시되는 체계적인 교육 프로그램을 통해 초 단기간 내에 마스터가 가능하며, 개점시 오픈바이저의 친절한 안내와 개점 후 당사가 실시하는 정기교육, 행사 등 각종 지원을 통한 사후관리는 안정적인 점포 운영을 가능케 합니다.

02. 점포는 몇 m²부터 개점이 가능한가요?

점포의 규모는 주방을 포함한 실내 면적이 배달전문업소의 경우 주방으로 활용할 수 있는 공간으로 최소 23.1m²(7평) 이상은 확보되어야 개점이 가능합니다. 또한 홀을接客공간으로 활용하려는 점포의 경우, 주방면적 외接客면적으로 2인용 테이블 1개당 2m²(0.6평) 이상의 공간이 확보되어야 합니다.

03. 적합한 상권과 입지는?

치킨전문점은 홀 매출보다 배달 매출 비중이 큰 업종이기 때문에 비교적 큰 규모의 매장이 아니더라도 운영이 가능합니다. 소규모, 소자본 창업이니만큼 타업종에 비해 다양한 상권 입지가 존재하며 대략 아래와 같은 상권 입지가 해당됩니다.

- 오피스상권의 뒷골목 빌딩 또는 단독건물
- 아파트단지, 주택가 등 주거밀집지역의 상가 또는 뒷골목 점포
- 주택과 오피스가 혼재된 지역 대도로나에 위치한 단독건물 점포
- 역세권 뒷골목 먹자거리 점포
- 대학가 뒷골목 점포

04. 현재 외식점을 운영 중인데 업종변경도 가능한가요?

네. 가능합니다. 기존 운영 중인 외식점이 매출저조로 점포 운영이 어려워져 업종변경을 고려하시는 분들이 너무도 많습니다.

그런데 이런 분들 중 업종으로 어려움을 극복하신 분들도 더러 계시지만 대다수는 업종변경할 비용을 마련하지 못해 발만 동동 구르다가 폐점하는 경우도 많은데 당사는 이런 안타까운 점포들의 회생을 돕기 위해 「점포회생 프로젝트」를 마련, 오는 2020년 10월 15일부터 12월말까지 점포 선정 작업을 진행합니다. (세부내용 본사 담당자에게 직접 문의)

05. 계약기간은 얼마이며, 재계약시 추가비용이 드나요?

가맹계약의 최초 계약기간은 2년이며, 계약기간이 만료되는 경우 계약위반 등 특별한 결격사유가 없는 한 1년 단위로 재계약이 반복으로 체결됩니다.

06. 영업권(상권)은 보호받을 수 있나요?

물론입니다. 당사는 점포 소재지로부터 직선거리로 반경 500미터에 해당되는 구역을 가맹점의 영업권역으로 지정하고 점에 배타적인 권리를 갖게 합니다.

이는 가맹계약서상에 글과 표시도면으로 명시되는 사항으로써 만약 본사가 또다른 가맹점에게 기존 설정된 영업권역의 일부 또는 전부에 대해 영업권을 중복 부여하는 경우 가맹계약 위반사유가 되어 본사는 법적 처벌을 피할 수 없습니다.

07. 점포운영에 필요한 공급물품은 어떻게 공급받나요?

점포에 공급되는 물품은 크게 두가지로, 본사가 직접 생산하여 점포에 직접 배송하는 본사 공급품목과 점포가 직접 구매하는 점포 구매품목입니다.

본사 공급품목은 브랜드를 특징하는 맛과 관련한 원료염지육, 소스류 등 식재료와 유니폼, 인쇄물, 포장재 등 판촉품으로 회사 배송차량이 일요일을 제외한 평일 6회 직접 배송합니다.

08. 식자재비율과 영업점 순수익은 얼마나 되나요?

평균식자재비율은 42%이며, 점포 순수익은 월매출이 2,500만원일때 29.4% / 3,000만원일때 30.2% / 4,000만원일때 32.4%로 분석되었으나 이는 점포마다 지출비용이 각기 다를 수 있는 이해를 돕기 위한 수치로서 매출액이나 수익을 보장하는 절대적 수치가 아님을 유의하시기 바랍니다.

09. 개점 준비기간은 얼마나 되나요?

점포규모와 공사범위에 따라 다소 차이가 있을 수 있으나, 10평 미만인 소규모 점포는 대략 10일, 20~30평 규모의 점포는 20~30일정도 준비기간이 필요합니다.

10. 시설공사는 점주가 직접 할 수 있나요?

가능합니다. 그러나 브랜드의 정체성 유지와 원활한 개점관리를 위해 본사의 시설기준을 따라야 하며, 이를 위해 당사는 별도 감리비 없이 점포 시설 도면을 무상으로 제공함은 물론 점주가 직접 선정한 시공업체가 가맹 본부의 시설매뉴얼을 준수해 반드시 시공하도록 관리감독을 담당합니다.

11. 음식메뉴는 업그레이드가 되나요?

당사는 좋은 먹거리 창출을 위해 식품개발연구소를 당사 부속기관으로 운영하여 꾸준한 R&D 활동을 통해 다양한 음식을 개발, 엄격한 테스트를 거쳐 지속적으로 점포에 제공하여 영업점 운영에 도움을 줍니다.



회사명	외식전문기업 제이케이
사업자등록번호	443-06-00418
사업자등록일	2016년 8월 17일
사업장소재	부산광역시 금정구 부곡동 720-2
연락처	010-5844-5864 / 010-3928-4217
팩스	051-516-3342
HOMEPAGE	www.kkubeurakko.com

■ 사훈 | Motto of company



금석맹약상선합수(金石盟約上善答水)

원칙은 생명처럼 지키되 흐르는 물처럼 유연하게 대응하라

■ 핵심가치 | Core Value



고객의 관점에서 바라보고 행동하며 고객과의 약속은 반드시 지킵니다.



혁신적이며 독창적인 시각으로 상품, 서비스를 창출하여 차별화합니다.



고객 및 협력사와의 신뢰와 협력을 바탕으로 상호 이익 극대화를 꾀합니다.



고객 및 가족점의 편익을 위해 성과를 지향하는 책임 경영을 충실히 수행합니다.



'불가능은 없다'는 불굴의 의지로 최고가 되기 위해 최선을 다합니다.



기업 이익의 일부를 사회 그늘진 곳의 공익을 위해 사용합니다.

■ 경영이념 | Management ideology

창조(創造) | Create

색다름(offbeat)은 곧 경쟁력입니다. 색다른 상품과 남다른 서비스는 시장에서 컨슈머의 시선과 마음을 움직이게 하는 중요한 요소로 작용하며, 그것은 곧바로 선택이라는 행동으로 표현됩니다.

창조적인 생각과 참신한 아이디어가 끊임없이 샘솟아 나는 생동감 넘치는 창조 비즈니스의 세계 크리비즈피아(Crebizpia)! JK가 지향하는 소중한 가치입니다.

열정(熱情) | Passion

유용한 가치를 창출하여 세상을 이롭게 하는 일은 의로움입니다. 올바른 먹거리를 창출하여 타인에게 건강한 삶을 영위케 하는 일, 건전한 일자리 창출을 통해 많은 이들의 삶을 윤택하게 하는 일, 협력상생(協力相生)의 기업마인드로 협력 기업들에게 유익을 제공하는 일은 하늘이 부여한 귀한 소임으로써 JK는 깊은 소명의식과 뜨거운 열정으로 묵묵히 소임을 다하고 있습니다.

나눔 | Sharing

풍요를 구가하는 시대, 세상 뒷켠 그늘진 곳에는 가난과 병마에 지쳐 스러져가는 사람들이 많습니다. JK는 기업이익의 일부를 수 많은 지구촌의 사회적 약자를 돕는 일에 사용합니다.

개인 이기주의가 만연한 각박한 세상, JK는 미력하나마 엄마의 손길처럼 따뜻한 온정의 손길로 그늘진 세상을 보듬어 노블리스 오블 리주 (Noblesse Oblige) 를 몸소 실천하는 의로운 기업이 되겠습니다.

■ 경영방침 | Management Principle

핵심역량 강화 | Core calibre Consolidating

가장 잘 할 수 있는 주력 사업분야에 집중하여 업무 효율성 및 수익성을 극대화 시킵니다. 또한 JK만의 특화된 가치를 확실히 부각시켜 확고부동한 전문기업의 이미지를 기반으로 시너지 창출이 가능한 연관사업을 확장, 기업이익을 배가시켜 나갑니다.

현장경영 | Spot Management

일선 현장에서 고객, 가족점, 협력사, 임직원과의 직접 접촉을 통해 생생한 정보 및 아이디어를 수집, 분석하여 신속하게 경영전략에 반영합니다.

인재양성 활용 | Competent Person Training

JK의 미래를 짊어질 열정과 책임감을 갖춘 인재를 지속 적으로 발굴하여 체계적인 직무별 교육 프로그램에 의해 효과적인 교육을 실시, 실무업무 투입시 업무효율을 극대화 시킵니다.

■ 운용시스템 | Working System

● 메뉴개발 시스템 | Menu Development System

- 본사 부설 '식품개발연구소' 운영
- 고객의 니즈 및 트렌드를 반영한 신메뉴 연구 및 개발
- 기존 메뉴 맛의 지속적인 업그레이드 및 신메뉴 론칭

● 점포관리 시스템 | Shop Management System

- 전문화 인력 점포별 책임관리제 운영
- 점포 운영상황 365일 실시간 모니터링 실시
- 맞춤형 메뉴교육, 운영교육, 카운셀링 실시
- 키워드, 바이럴(Blog, SNS), 홈페이지, 매체홍보 등 다양한 프로모션 및 이벤트행사 기획 실행

● 교육 시스템 | Training System

✓ 교육 프로그램에 의한 체계적인 개점교육

- 이론교육 : 점포관리, 주방관리, 서비스 프로세스 등
- 실습교육 : 직영점 활용 조리, 서비스 등 실기교육 실시
실기교육 후 테스트를 통해 수료증 발급
- 실전교육 : 개점지원에 의한 점포운영 실전교육 실시

✓ 교육지원센터 운용에 의한 상시교육

- 교육지원파트에 의한 내,외부 교육프로그램 진행
- 조리개발파트에 의한 조리교육 및 신메뉴 교육 실시

● 물류관리 시스템 | Distribution system

JK의 물류관리시스템은 육가공 및 소스 생산공장에서 3S물류시스템 (단순화, 표준화, 전문화)에 의해 체계적으로 생산, 관리되어 점포에 365일 안정적으로 안전하게 식자재가 공급되므로써 영업점은 안심하고 오롯이 장사에만 매진할 수 있어 참 편리하고 편안한 시스템입니다.

또한, 식품의약품안전처의 해썹(HACCP) 인증마크를 획득한 생산시설에서 생산된 식제품은 위해요인을 원천 차단하여 위생적이며, 안전한 먹거리입니다.

■ 주요연혁 | History of company



■ 찾아오시는 길 | Rough Map



외식전문기업 **제이케이** | 부산광역시 금정구 부곡동 720-2

체인점 문의 : 010-5844-5864 | 010-3928-4217 | www.kkubeurakko.com