

쟁

반

집

고기 굽고 술 마시고 밥 먹고

모방할 수 없는 아이템  
★ 실용신안 등록 완료 ★

누구도 모방할 수 없는

# 신개념 고깃집

창업문의 1899-1183 / [www.쟁반집.com](http://www.쟁반집.com)



현재 매출에 만족하지 못하세요?  
당신의 성공을 디자인합니다!

## 쟁반집의 경쟁력



### 01 합리적인 가격

불필요한 식자재를 최소화하여 원가절감하며, 물류 대량화를 통한 저렴한 원재료 공급이 가능합니다. 또한 상권, 입지에 따라서 메뉴의 가격을 점주님이 직접 결정할 수 있습니다.



### 02 메뉴의 다양성

30여가지 다양한 메뉴 기능과 상권, 입지조건에 따른 원하는 메뉴를 선정 가능합니다.



### 03 인건비 절감

특허받은 쟁반시스템으로 한번에 끝나는 서빙과 3년간 연구해 자체개발한 간편식 로스터 사용으로 인건비를 절감합니다. 또한 식재료 스펙정리를 표준화하여 인건포지션이 감소합니다.



### 04 매출과 이윤 극대화

Prime Cost(원가+인건비) 50% 이하로 동종업계 높은 마진폭을 유지하고 있습니다. 이는 차별화된 운영시스템을 더해 높은 수익구조 실현이 가능합니다.

## 상권에 따른 자율운영

점주님의 마음을 하나부터 열까지 고려하였습니다

### I A형 운영

- 여유롭게 운영가능
- 저녁 (5시~11시)



### I B형 운영

- 표준적인 운영방식
- 점심+저녁 (11시~11시)



### I C형 운영

- 수익 극대화
- 점심+저녁+심야 (11시~02시)



# 쟁반집의 메뉴들

쟁반집만의 숙성기술로 고기의 품질을 최상화!

## I 모듬쟁반



2인쟁반 (420g)  
삼겹+목살+살치살



냉쟁반 (420g)  
냉삼+냉목살+우삼겹



돈쟁반 (600g)  
삼겹+목살+항정+꼬들살



우쟁반 (360g)  
꽃살+갈비살+살치살

## I 단품메뉴



냉삼 (150g)



냉목살 (150g)



꼬들살 (150g)



목살 (150g)



항정 (150g)



삼겹 (150g)



꽃살 (120g)



갈비살 (120g)



우삼겹 (120g)



살치살 (120g)



겹데기 (150g)

## I 사이드 및 안주



된장말이밥



김치말이밥



된장찌개



김치찌개



해물라면



소고기라면



냉면 (물·비빔)



계란찜



닭발구이



오돌뼈



막태구이



소세지구이

## I 점심메뉴



고기정식



두루치기



김치찌개



된장찌개

### 상품별 매출

쟁반집B292 / 쟁반집B292  
[2019-12-01] - [2019-12-31]

상품	수량	금액
<b>분류 미지점</b>		
주매추진	1,157	4,620,000
소매추진	669	3,345,000
463	906,000	
1,368	1,368,000	
1	5,000	
21	125,000	
239	856,000	
148	82,000	
1	1,322,600	
8	5,500,000	
8	2,710,000	
241	2,160,000	
3	2,790,000	
3	405,000	
3	923,000	
17	564,000	
17	234,000	
300	1,532,000	
130	1,188,000	
9	81,000	
102	612,000	
153	765,000	
154	616,000	
80	720,000	
335	2,680,000	
375	10,125,000	
1	5,000	
32	320,000	
<b>[합계]</b>	<b>8,390</b>	<b>70,542,900</b>

**테이블 객단가 6만원대**



## 창업 개설비용

특별함이 가득한 쟁반집8292, 새로운 고기의 문화를 만나보세요!

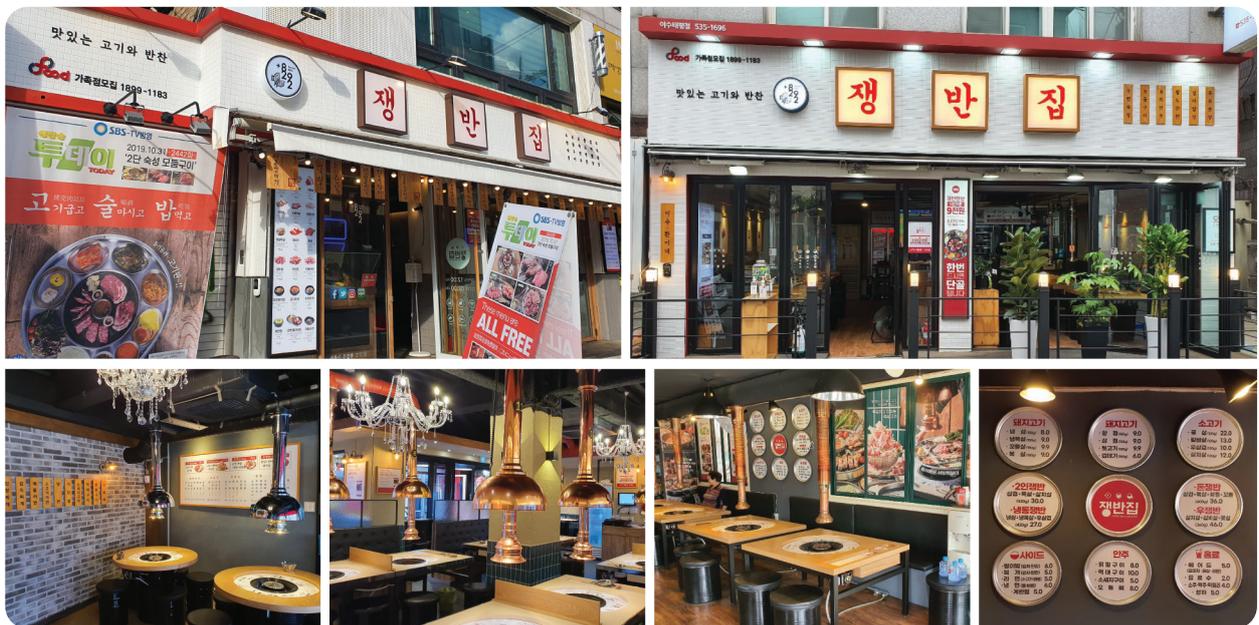
(단위: 만원 / 20평, 테이블 10개 기준) / VAT 별도

	구분	비용	비고
신규 창업	가맹비	500	브랜드 사용 및 경영노하우 제공 (소멸성)
	교육비	300	매장영업, 운영관리, 조리교육, 오픈지원
	인테리어	2,800	평당140만원 (자율시공 가능)
	간판사인	400	간판, 사인물, 액자 등
	주방기기	1,500	냉장/냉동고, 숙성냉장고, 싱크류, 간탁기, 식기세척기, 육절기 등
	주방집기	1,300	로스터, 주방&홀 집기류 전체
	의탁자	300	홀 의탁자 세트
	<b>합계</b>	<b>7,100</b>	계약이행보증금 200만원 별도 (계약종료 후 반환)
업종 변경	<b>1,000만원대</b>	* 현장 실측 후 정확한 비용 책정 가능	

- \* 별도공사: 덕트, 가스공사, 화장실, 외부파사드, 냉난방기 등
- \* 로열티: 매월 2% 발생

## 매장 인테리어

소박하지만 품격있고 깔끔한 쟁반집8292의 인테리어!



## 지원 시스템

가맹점주와 함께 성장하기 위해 지원시스템이 준비되어 있습니다

<p><b>실전교육 시스템</b></p>	<p>- 예비 창업자와의 1:1 특별 선교육 / 후오픈 교육시스템을 통해 체계적인 경영교육 진행</p>				
<p><b>홍보마케팅 지원</b></p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="422 456 655 618"> <p><b>가맹점교육</b> 브랜드·프랜차이즈 시스템 이해 서비스 및 마케팅이론 등</p> </td> <td data-bbox="655 456 895 618"> <p><b>조리교육</b> 성공매장 탐방 1:1 조리실습 직영점 홀/주방실습 등</p> </td> <td data-bbox="895 456 1155 618"> <p><b>오픈지원 교육</b> 오픈전 밀착형 맞춤교육 조리 반복훈련 현장 리허설 등</p> </td> <td data-bbox="1155 456 1423 618"> <p><b>매장관리 교육</b> POS 시스템운영 손익·원가관리 본사와 커뮤니케이션등</p> </td> </tr> </table>	<p><b>가맹점교육</b> 브랜드·프랜차이즈 시스템 이해 서비스 및 마케팅이론 등</p>	<p><b>조리교육</b> 성공매장 탐방 1:1 조리실습 직영점 홀/주방실습 등</p>	<p><b>오픈지원 교육</b> 오픈전 밀착형 맞춤교육 조리 반복훈련 현장 리허설 등</p>	<p><b>매장관리 교육</b> POS 시스템운영 손익·원가관리 본사와 커뮤니케이션등</p>
<p><b>가맹점교육</b> 브랜드·프랜차이즈 시스템 이해 서비스 및 마케팅이론 등</p>	<p><b>조리교육</b> 성공매장 탐방 1:1 조리실습 직영점 홀/주방실습 등</p>	<p><b>오픈지원 교육</b> 오픈전 밀착형 맞춤교육 조리 반복훈련 현장 리허설 등</p>	<p><b>매장관리 교육</b> POS 시스템운영 손익·원가관리 본사와 커뮤니케이션등</p>		
<p><b>운영지원 시스템</b></p>	<p>- 상권별 고객특성 및 매장별 차별화된 홍보마케팅 지원 - 전사적 온·오프라인 통합 마케팅 전개 (ex. 드라마PPL/바이럴/보도기사 등) - 각종 판촉물 및 인쇄물 디자인 지원 등</p> <p>- 서비스 및 매출 저하 매장을 선정, 밀착 교육서비스 진행 - 전담 슈퍼바이저 운영지원을 통해 노하우 전수, 영업·마케팅 지원 전략 제시</p>				
<p><b>상권분석 시스템</b></p>	<p>- 차별화된 입지분석 시스템을 통해 경쟁력 있는 입지로 점포 개발 - 매출 예측, 경쟁점 현황, 고객특성 등의 상권정보 제공</p>				
<p><b>메뉴개발 시스템</b></p>	<p>- 단순 다양화를 위함이 아닌 트렌드 / 계절적인 요인을 고려한 신메뉴개발 - 본사 개발 후 직영점 테스트를 거쳐 검증된 메뉴 출시 및 이벤트 전개</p>				

## 창업개설절차

시작부터 오픈까지 점주님의 든든한 지원군이 되겠습니다





# 쟁반집

JAENG BAN JIB 8292



가족점문의 1899-1183

[www.쟁반집.com](http://www.쟁반집.com)