

먹어도먹어도물리지않는쪽갈비

돈오락

쪽갈비豚

가맹문의 : 1577-4033
www.donolake.com



“15년의 노하우를 고스란히 담은 따뜻한 돈오락”



로고타입 (Logo Type)



엠블럼 (Emblem)



심볼 마크 (Symbol Mark)

고풍스러운 · 장인정신 · 15년 전통

맛의 즐거움과 행복을 주는
돈오락 쪽갈비

2004년 부산 주례동의 한적한 골목길에서 사이드 메뉴로 시작하여 수영팔도시장에서 매출 1억 5천만 원의 신화를 쓰기까지는 돼지의 잡내 제거와 부드러운 식감의 쪽갈비를 개발하기 위한 수 년간의 연구와 노력이 있었습니다. 전통적인 전처리 과정으로 정성을 담아 탄생한 돈오락쪽갈비는 고객이 원하는 최고의 제품을 만들자는 생각으로 한발씩 나아가겠습니다.

과거와 현재

2004

쪽갈비는 단지, 조연

주례동 송림식당이라는 이름으로 오리 고기전문점을 운영하고, 쪽갈비는 배달 영업만으로 시작했다.

2005

구세주가 된 쪽갈비

오리고기 전문점에서 조류독감의 영향으로 가게 문을 닫고 간판불을 켜지만, 쪽갈비 배달 매출만으로 일매출 100만 원을 찍어 위기를 넘기다.

2008

조연에서 주인공이된 쪽갈비

광안동에서 참쪽갈비라는 이름으로 쪽갈비 전문점을 열게 된다.

2010

돈오락쪽갈비의 탄생

돈오락쪽갈비로 상호를 변경하고, 모든 메뉴와 소스를 자체 개발한 레시피로 안정적으로 공급하게 된다.

2018

젊은 감성으로 새롭게 태어나다.

15년간 맛과 정성은 그대로, 분위기는 젊은 감성으로 새롭게

“월 매출 1억 6천 만원의 신화”

〈돈오락 쪽갈비 수영본점 전경〉

성공창업 Point

1

독보적인 가공기술과 장비의 보유

돈오락쪽갈비는 돼지 등갈비 특유의 누린 내를 제거하는 가공기술과 바비큐 기계 분야에 독보적인 노하우를 보유하여 배달 판매와 같은 새로운 시도를 가능하게 했다.

2

영업이익의 상승효과

재료 준비시간을 단축하여 인건비를 절약하고 또한 매장을 키우지 않아도 홀, 포장 판매 및 배달이 모두 가능하여, 투자비와 운영비를 절감할 수 있다.

3

한식·야식 상권에 맞는 유연성

야채와 과일 등 천연재료를 사용한 한식 소스를 기반으로 우리의 입맛에 잘 맞아, 식사때 주요한 반찬으로 인기가 좋으며, 사이드 메뉴와 함께 곁들이면, 풍성한 식단을 꾸밀 수 있습니다.

4

배달이 가능하다.

배달 평균 단가가 32,000원 이상으로 배달 매출 만으로도, 1인 창업으로도 월 매출 2,500만 원 이상 달성 가능하다.

5

사이드메뉴의 원팩화

낙쪽, 조개홍합탕, 해물된장찌개, 알주먹밥, 계란 찜까지 모든 사이드메뉴가 원팩화로 조리가 간편하다.

성공창업 Story

덕천점 점주님의 소개로 **아들, 친구, 친척, 지인들이 10개의 가맹점**을 운영하고 있고, 단 1개의 매장으로 **폐점없이 최소 5년 이상** 가맹점을 운영해오고 있습니다.



덕천점 - 월매출3,00만원 (62세.전제순) 2009년 11월 ~ 현재

사업의 실패 후 친형님의 돈오락쪽갈비 개금점 오픈 때부터 일을 도와주다가 3개월 만에 덕천점을 오픈해서 벌써 10년이 다 되었네요. 장사가 잘되다 보니 아들부터 처제들 지인 등에게 소개 해주었고 결국은 제 주변의 많은 분들이 돈오락쪽갈비 가맹점을 운영하면서 삶을 만족스럽게 살고 있습니다. 덕천점 점주님은 최근에 건물주가 되셨고, 여전히 1층은 돈오락쪽갈비 입니다!

구서점 (35세.정민석)

2018년 02월 ~ 현재

돈오락쪽갈비 직영점 직원으로 임사를 하였습니다. 본사를 운영하면서 가맹점주님들의 만족도를 직접 느끼게 되었고 꾸준한 매출과 수익을 보고 돈오락 쪽갈비의 매력을 느끼게 되었습니다. 결국 대표님께 양해를 구하고 대표님의 도움으로 작은 매장을 열게 되었습니다. 오픈한지 얼마 되지 않았지만 꾸준히 매출이 오르고 매장을 운영하는 재미를 느끼고 있습니다.

먹어도, 먹어도 물러지 않는 그 맛!



오랜 연구로 만든, 독자적인 레시피로 식어도 맛있는 쪽갈비
고객에게 질 좋은 음식을 합리적인 가격으로 제공하는 것이 철학입니다.





돈오락 메뉴가 특별한 이유?

원자재 공급 시스템

최상의 제품을 최저의 가격으로 신속, 정확하게! 주문처리과정, 재고관리통제, 배송시스템, 정보 관리시스템을 본사에서 관리, 결정하고 최고급 재료만 선별하여 직접 제조하며 본사가 직접 배송합니다.

15년의 역사

독자적인 기술이 있더라도 소비자들에게 인정을 받아야 합니다.

음식 궁합

손님들에게 인정받은 사이드 메뉴를 원팩화하여 집에서도 간편하게.

식어도 맛있게

독자적인 기술로 식어도 맛있게 먹을 수 있게.

· 쪽갈비 메뉴 豚

생 쪽갈비
양념 쪽갈비
매운 쪽갈비
땡초 쪽갈비
간장 쪽갈비
쪽 강 정

1 인분 | 8.000

(치즈추가 : 3.000원)

치즈 쪽갈비

양념 매운 땡초

小 29.000 大 39.000

· 별미 메뉴 豚

낙지쪽갈비볶음
낙지볶음
쪽갈비볶음

小 23.000 大 36.000

양푼이 김치찌개

小 15.000 中 22.000 大 29.000

· 결들임 메뉴 豚

양푼이 김치찌개
조개 홍합탕
해물된장찌개
(해물된장라면 : 5.000)

날치알 주먹밥

계란찜

<쪽갈비 드신 후 주문가능>

양푼이 김치찌개	조개 홍합탕	해물된장	주먹밥 계란찜
10% 할인	11.000	4.000	3.000

좋은 브랜드란 이런 브랜드입니다.

“ 높은 매출보다는 높은 순이익이 나오는가 ”
얼마를 버는가 보다, 얼마나 오랫동안 잘 벌 수 있는가

* 타 브랜드의 높은 매출에 속지 마시고 월세를 확인해보세요

단기적으로 높은 매출에는 엄청난 임대료, 권리금, 인건비, 식자재 비용이 숨어져 있습니다.

돈오락 쪽갈비는 임대료가 저렴한 상권에서 배달+홀을 동시 운영하여 안정적으로 높은 순이익을 추구합니다.

15년간 매출 저하로 인한 폐점율이 거의 없습니다.

매장형(홀+배달) 매출 분석

*수영점 월 평균 매출 기준 (점주 직접 운영시)

순이익
30%^약

총매출 4380만
임대료 220만
식자재 및 주류 2048만
인건비 500만 (고정2명, 아르바이트2명)
공과금 126만 (전기, 가스, 수도)
운영경비 312만 (배달 쿠파 및 광고비)

총 순이익 1174만원

* 본 매출 분석 자료는 수영점 기준으로 작성되었으며, 매장입지와 주위 환경에 따라 변동 될 수 있는 참고 자료입니다.

배달형(배달) 매출 분석

*순천조례점 기준 (점주 부부, 직접 운영시)

순이익
37%^약

총매출 2628만
임대료 70만
식자재 및 주류 1248만
인건비 84만 (아르바이트1명)
공과금 100만 (전기, 가스, 수도)
운영경비 150만 (배달 쿠파 및 기타)

총 순이익 976만원

* 본 매출 분석 자료는 순천조례점 기준으로 작성되었으며, 매장입지와 주위 환경에 따라 변동 될 수 있는 참고 자료입니다.