

05

# 놀GO먹GO

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



# 목차

창업성공TIP

신메뉴 제안

식도락여행

놀고먹고직원컬처



창업 성공전략에 있어 가장 기본적인 요소

# 상권, 아이템, 맛, 서비스

외식창업에 있어 최적의 상권을 찾아야 하고, 어떤 아이템으로 어떻게 맛을 낼 것인지, 서비스는 어떻게 제공할 것인지를 결정해야 한다. 이렇게 상권, 아이템, 맛, 서비스는 창업성공에 있어 반드시 알아야 할 가장 기본 성공요인들이다.

## 상권

상권은 성장성, 안정성, 영업력 등을 토대로 최상의 조건의 A급지, 조금 떨어지는 B급지, 최하의 조건의 C급으로 나눈다. 급이 높을수록 모든 조건에 최상을 갖추지만 그렇다고 꼭 좋은 상권이라 말할 순 없다.

A급지는 풍부한 유동인구와 상권으로 매출이 안정적으로 형성될 수 있으나 임대료나 권리금이 높아 운영이 어려워질 경우 큰 손해를 얻을 수 있다. 특히 급이 높을수록 유동인구 중 유행에 민감한 젊은 층들이 많기 때문에 트렌드 변화가 빠르다.

유행에 뒤쳐지지 않으면서 내 매장만의 확실한 시그니처가 필요하다.

특히 단순 시장조사나 본인이 잘할 수 있는 아이템을 선정하는 것도 중요하지만 전문가를 통한 전문적 분석으로 선택한 아이템이 현재 트렌드에 상승곡선에 있는지, 최고정점에 있는지, 하강곡선에 있는지 파악하는 것이 좋다.

주머니 사정에 맞춰 상권을 정해야 하기에 보통 창업자들은 B~C급지로 준비하는 경우들이 대부분이지만 유동인구가 적고 주변상권이 제대로 형성되어 있지 않아 창업자들은 계약을 망설이게 될 것이다. 하지만 급이 낮을수록 성공확률이 낮은 건 절대 아니다. B~C급지에서 시작해 각 지역상권으로 퍼진 프랜차이즈들도 굉장히 많다. 임대료나 권리금이 적으며, 경쟁매장이 많이 밀집되어 있지 않아 집중성이 좋아 초보, 소자본창업에 좋다. 단, 위치에 취약한 만큼 입소문이 중요하다. 유행을 타는 아이템보다 보편적인 아이템으로 고객이 직접 찾아올 수 있도록 맛에 집중도를 높이는 것이 가장 좋다.

## 아이템, 맛

맛은 주관적이기 때문에 명확한 정답이 있는 건 아니다. 똑같은 메뉴라도 누군가는 맛이 있을 수도, 맛이 없을 수도 있다.

맛으로 소비자 100%를 만족시키려 하는 것보단 상권에 따른 아이템 분석과 그에 따른 맛을 연구해야 한다.

A급지는 맛보단 독특한 아이템으로 젊은 층들을 사로잡는 것이 좋다. 젊은 층은 유행에 민감하며, 남들보다 앞서가거나 대우받기를 원한다. 그들의 심리를 파악하여 현 트렌드를 잘 파악한 아이템을 선정해야 한다. 그다음 그의 뒷받침할 수 있는 맛과 회전율을 고려해야 한다.

반대로 급이 낮은 상권일수록 독특한 아이템보다는 보편적인 아이템을 선택하는 것이 좋다. 단, 맛에서 특별함이 필요하다. 맛집들은 오히려 어떻게 유명해졌는지 신기할 정도로 찾기 힘든 골목골목에 자리잡은 곳이 많다. 이런 맛집들은 김치찌개나 짬뽕 등 보편적인 아이템이다. 하지만 그 집만의 명확한 맛은, 소비자를 기억하게 하고 다시 찾아오게 만든다. 한번 온 소비자들은 단골이 되고, 자연스럽게 입소문이 나면서 유명세를 얻게 되는 것이다. 쉬운 일은 아니다. 맛에 대한 오랜 시간투자가 중요하다. 자리 잡기 전까지 2~3년 이상 장기간 준비하고 오픈 후에도 1~2년은 지켜봐야 한다.

## 서비스

서비스만큼 투자대비 큰 효과를 얻는 방법은 없다. 하지만 많은 창업자들은 중요하게 생각하지 않는 듯 아직도 서비스에 미흡한 매장들이 많다. 우리가 흔히 말하는 서비스란 고객에게 얼마나 친절한가가 기준이다. 하지만 현실에서는 불친절에 더 초점을 맞춰야 한다. 당연히 대부분의 식당들은 친절할거라 생각하지만 불친절한 사례가 더 많다. 친절에서 주는 긍정적인 영향보다 부정적인 영향이 훨씬 더 크다. 친절은 교육으로도 충분히 커버가 가능하지만 불친절함은 나도 모르는 무의식에 배어 나타난다. 이로 인해 맛이 좋아도, 위치가 좋아도, 고객들은 다시 찾아오지 않는 것이다. 이렇듯 고객을 어떻게 생각하냐에 따라 서비스의 질은 달라질 수 있다. 너무 뻘하고 식상한 말이지만 '진심을 담아보라' 고객 한 분 한 분 진심으로 대하는 순간 고객은 알아 줄 것이고, 반드시 다시 찾아 올 것이다. 이것이 제대로 된 서비스이다.

위 전략은 참고서도, 대단한 내용도 아니다. 당연히 지켜야 할 기본사항들이다. 명확하게 지켜낸 후 당신이 가지고 있는 최선과 운을 믿어야 한다.

특별한 재료 없이도 특별한 떡볶이가 탄생할 수 있다!

# 떡볶이는 왜 빨개야만 하나?

분식전문점을 운영하지만 장사에 어려움을 겪고 있는 창업자분들을 위해 아이들 입맛을 사로잡을 수 있는 해물크림떡볶이와 어른들 입맛에 안성맞춤인 나베떡볶이까지, 특별한 재료 없이도 소비자를 사로잡을 수 있는 퓨전떡볶이 두가지를 제안한다.



## 해물크림떡볶이

재료 (1인분): 크림스파게티소스 200g, 물 100g, 떡 150g, 마늘 15g, 양파 50g, 브로콜리/버섯 30g, 칵테일새우 5ea, 홍합 8ea

1. 마늘은 편을 썰어주고, 양파는 채, 브로콜리는 한입크기로 썰어 준비한다.
2. 팬에 기름을 두르고 마늘을 볶다 해산물, 양파를 넣고 볶아준다. (너무 타게 볶지 않도록 주의한다.)
3. 볶은 재료에 크림스파게티소스와 물, 떡볶이, 브로콜리를 넣고 끓여준다.
4. 떡이 말랑해지면 그릇에 담고 위에 흑후추 뿌려준다.



## 나베떡볶이

재료 (2인분) : 잔치육수 60g, 물 600g, 떡 150g, 유부 50g, 어묵 80g, 대파/버섯/숙주 50g, 배추 70g, 계란 1ea

1. 대파,유부,오뎅,배추,버섯은 먹기 좋은 크기로 썰고 계란은 삶아 준비한다.
2. 팬에 모든 재료를 이쁘게 종류별로 담고 희석해놓은 육수(잔치육수1 : 물10~15)를 부은 후 끓여준다.
3. 야채가 적당히 익고, 떡볶이떡이 말랑해지면 숙주를 넣고 마무리한다.

※락컴퍼니 제품 어니언소스를 곁들여 야채와 어묵을 찍어먹으면 맛이 좋다.

한우 A+ 등급의 사골로 12시간 이상 푹 고아 깊은 맛은 내는 밀천지 칼국수  
**티비에 방송된 버섯만두전골 맛집**



밀천지칼국수는 상권이 제대로 발전되지 않은 인적 드문 곳에 위치하였지만 점심시간만 되면 앉을 자리가 없을 정도로 문전성시를 이룬다. 상권이 안좋음에도 소비자들에게 통했던 비결은 밀천지칼국수만의 욕심이 아닐까 싶다. 사장님은 면부터 재료들 하나하나 직접 발로 뛰며 소비자들이 만족할 수 있는 메뉴들을 연구 해왔다. 결국 한우 A+등급의 사골로 12시간 푹 고아 만든 육수와 아침에 공수한 신선한 재료들로 탄생된 메뉴들은 소비자들의 호기심과 환심을 충분히 살 수 있었다.

현재, 많은 소비자들에게 더욱더 건강하고 맛있는 메뉴들을 드실 수 있도록 가맹점을 활성화할 계획이라고 하셨습니다.



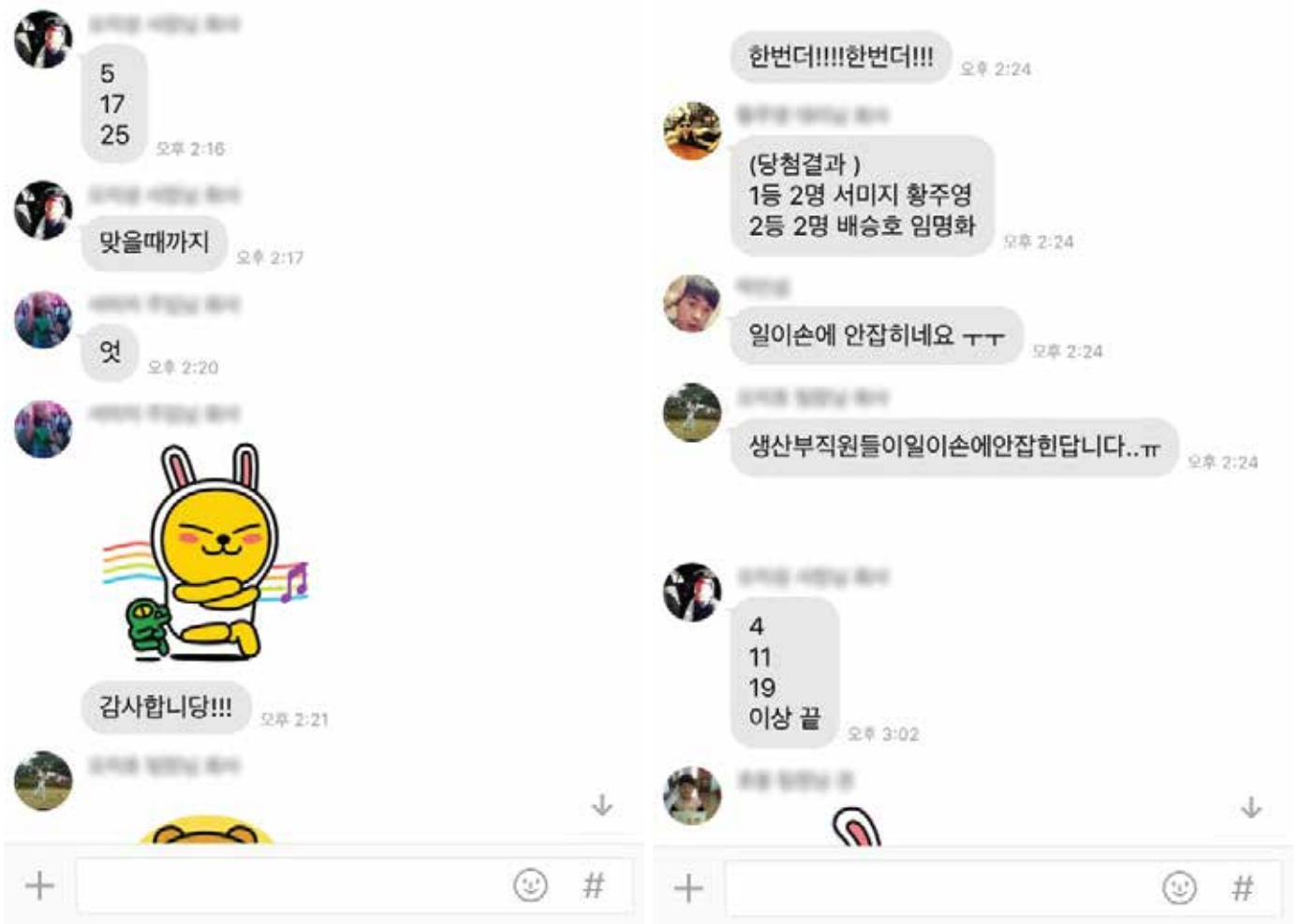
위치	경기 포천시 소흘읍 무란길 23-5
전화번호	031-542-6451
이용시간	11:00~20:30(월요일 휴무)
이용요금	버섯만두전골 10,000



# LUCK LOTTO

나눠드린 종이에 1~25번까지 숫자 5개를 적어줍니다.  
사장님께서 불러주신 3개 숫자 중  
3개 모두 맞추신 분께 휴가비를 지원합니다.

3개 당첨 : 50만원  
2개 당첨 : 10만원



휴가 바로 전날, 휴가비 로또 이벤트를 진행하였습니다.

처음에 아무도 못맞았더니 맞을때까지 하신다며 한번 더 불러주신 번호에!!!

세상에!!! 1등 2명 / 2등 2명 당첨!!!! 대박!! 받으신 분들은 행복한 휴가를 보내셨겠죠?...

매년 하신다니 내년을 다시 노려봅시다.

# 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.