통 달배

창 업 제 안 서

Foundation Proposal

TongDalBae
Barbecue Pork

Index

01 브랜드컨셉_3P~6P

02 인테리어_7P~11P

03 메뉴_12P~14P

04 브랜드경쟁력_15P~18P

05 언론보도_19P~20P

06 성공창업_21P~25P

07 창업절차_26P~27P

08 개설비용_28P~30P

01 브랜드컨셉

Brand Concept

Concept컨셉

◈ 매장 프리미엄 바베큐 포크 (오븐에 구운 족발보쌈삼겹전문점)

◈ 주고객층 Main Target 20~30대 남녀

Sub Target 40대 이상, 모든고객층

◈ 기준평수 전용면적 15py내외 매장 가능

◈ 입지상권 주택밀집상권 ,복합상권, 오피스상권, 학원가상권

◈ 영업시간 PM 16:00 ~ AM 02:00 (상권에 따라 영업시간 조정 가능)

◈ Brand Differentiation 브랜드차별화

1)과일특제힐링소스를 발라 오븐에 구운 족발보쌈삼겹

2)전통메뉴인 족발보쌈삼겹을 젊은층에 맞는 메뉴개발로 족발보쌈삼겹 시장의 패러다임을 바꾸다.

5)혼밥혼술족 및 1인가구를 타겟으로 한 메뉴구성

◈ Operation Differentiation운영차별화

1)족발보쌈 직접 삶지 않고 균일화된 물류공급

3)완제품 형태 공급으로 조리과정이 쉽다.

5)재고 발생이 없다.

Easy쉽다, Comfortable편하다, Rich 돈이된다.

통달배 족발보쌈삼겹은 다양한 메뉴에 객단가도 높아 홀테이블에 한번 앉으면
5만원대, 배달 주문시엔 1건당 3만원이 훌쩍 넘어 조금만 노력하면 매출이
눈에 띄게 쑥쑥 올라갑니다.

이러한 족발보쌈삼겹 메뉴의 특징은 오픈후 창업성공을 더욱 쉽게 합니다.

식당마다 가장 큰 문제인 인력수급의 어려움,인건비상승 부담을 해결할수 있도록
시스템을 구축하여 불필요한 인건비 및 노동력을 획기적으로 줄인것이
가맹점 이익 극대화로 이어졌을 뿐만 아니라 일이 쉽고,편하고,돈이되
가맹점주님들은 돈 버는 재미에 얼굴에 웃음꽃이 떠날줄 모릅니다.

창업은 아이템 선택이 중요합니다.
유행타지 않는 족발보쌈삼겹이라는 안정된 아이템으로
평생직장처럼 꾸준히 하실 분들과 함께 하고 싶습니다.

無Nothing통달배에는 없습니다?

핵심차별화전략8가지

- 주방전문인력 필요 없습니다.
- 족발보쌈 삶을 필요 없습니다.
- 재고 걱정 필요 없습니다.
- 영업준비 필요 없습니다.
- 인건비 걱정 필요 없습니다.
- 마진 걱정 필요 없습니다.
- 넓은평수 필요 없습니다.
- 창업자금 걱정 필요 없습니다.

사장님 걱정하지 마세요!

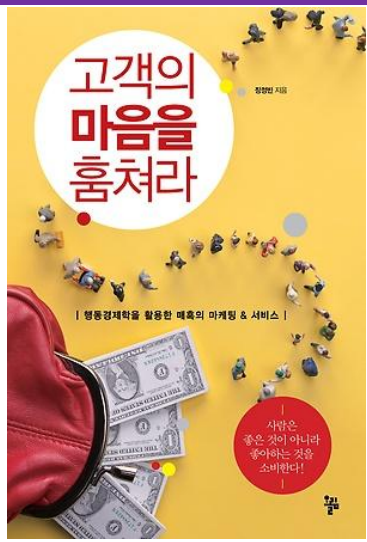
Take out 통달배 족발 보쌈 삼겹에 통달하여 배달도 시작하다 Home delivery service

02 인테리어

Interior

족발보쌈삼겹에 대한 새로운 생각.

Interior인테리어 = Sales매출
Marketing마케팅



인테리어는 매출이며 마케팅입니다.

예비 창업자님 가족,지인,연인을 어디로 데려가시겠습니까?

한끼를 먹어도 맛있게 멋있게 편하게 즐길수 있는 곳으로 고객님들은 찾아다닙니다.

통달배족발보쌈삼겹 브랜드는 흔한 동네의 전형적인 족발보쌈삼겹집 이미지에서 탈피하여 모던하면서도 세련된 분위기를 연출하였습니다.

족발보쌈삼겹에 대한 새로운 생각.

통 달배

TongDalBae
Barbecue Pork

TongDalBae
Barbecue Pork

족발보쌈삼겹에 대한 새로운 생각.

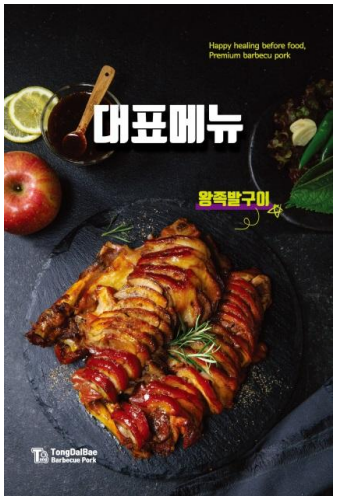
통 달 배

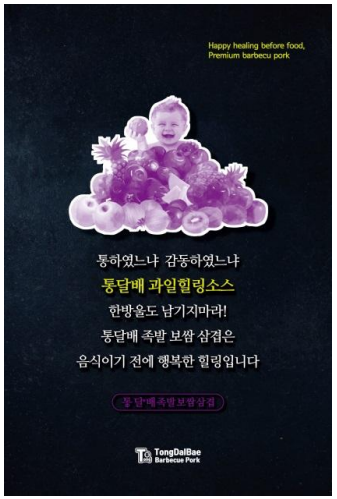
TongDalBae
Barbecue Pork

TongDalBae
Barbecue Pork

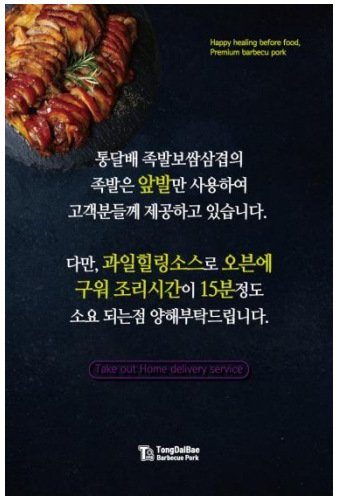
내부사인

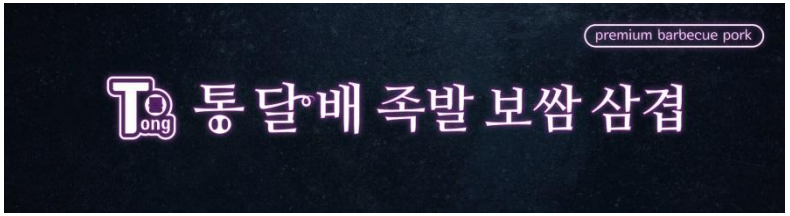
Happy healing before food,
Premium barbecu pork
추천메뉴
족삼세트
TongDalBae
Barbecue Pork


Happy healing before food,
Premium barbecu pork
대표메뉴
왕족발구이
TongDalBae
Barbecue Pork


Happy healing before food,
Premium barbecu pork
통하였느냐 감동하였느냐
통달배 과일힐링소스
한방울도 남기지마라!
통달배 족발 보쌈 삼겹은
음식이기 전에 행복한 힐링입니다
TongDalBae
Barbecue Pork

Happy healing before food,
Premium barbecu pork
통달배
족발 보쌈 삼겹에
통달하여 배달도
시작하다
Take out Home delivery service
TongDalBae
Barbecue Pork


Happy healing before food,
Premium barbecu pork
통달배 족발보쌈삼겹의
족발은 앞발만 사용하여
고객분들께 제공하고 있습니다.
다만, 과일힐링소스로 오븐에
구워 조리시간이 15분정도
소요 되는점 양해부탁드립니다.
Take out Home delivery service
TongDalBae
Barbecue Pork


premium barbecue pork
Tong 통 달 배 족발 보쌈 삼겹

Take out
통달배
족발 보쌈 삼겹에
통달하여 배달도
시작하다
Home delivery service

03 메뉴

Menu

족발보쌈삼겹에 대한 새로운 생각.

족발보쌈삼겹 메뉴는

홀테이블에 한번 앉으면 5만원대, 배달주문시에는 1건당 3만원대로 객단가가

높아 조금만 노력해도 매출이 눈에 띄게 쑥쑥 올라갑니다.

특히 통달배 족발보쌈삼겹은 유독 배달도 잘되 10평내외 공간만 있어도

홀이 없어도 창업이 가능하기에 소자본 창업이 가능합니다.

또한 가맹점 영업권 보장을 위해 매장당 보호상권을 넉넉하게 8만명으로

설정함으로써 더욱 좋은 위치와 상권을 골라 창업할수 있습니다.

족발보쌈삼겹에 대한 새로운 생각.

홀메뉴

배달메뉴

홀/배달메뉴

통달배왕족발구이

전통족발구이

불족발구이

마늘족발구이

통달배보쌈구이

전통보쌈구이

불보쌈구이

마늘보쌈구이

통달배삼겹구이

전통삼겹구이

불삼겹구이

마늘삼겹구이

홀/배달메뉴

통달배미니족구이	전통미니족구이	불미니족구이	마늘미니족구이
족삼SET(족발+삼겹살)	족보SET(족발+보쌈)	미삼SET(미니족+삼겹살)	족족SET(족발+불족발)
족뱅이무침	냉채족발	열두쟁반비빔막국수	족발볶음밥

배달전용메뉴

족발볶음밥 도시락

해피초이스 삼겹도시락

해피초이스 족발도시락

해피초이스 보쌈도시락

04 브랜드경쟁력

Brand Competitiveness

족발보쌈삼겹에 대한 새로운 생각.

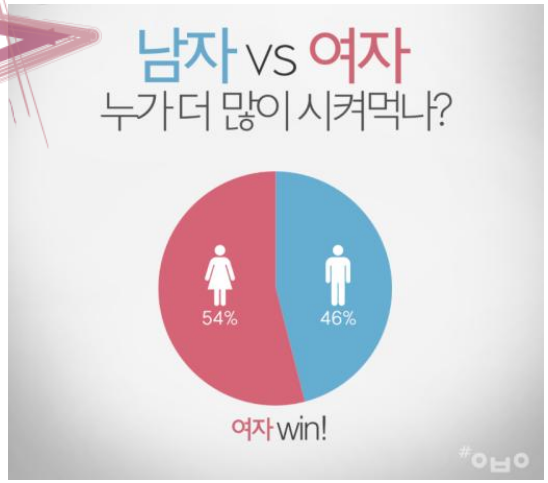
통달배 족발·보쌈·삼겹 브랜드는 유행을 타지 않는 전통적인 메뉴로 중장년층의 오랜사랑을 받아온
족발·보쌈·삼겹을 젊은층 입맛과 취향에 인테리어 뿐만 아니라 메뉴 컨셉도 맞추어 개발한
통달배만의 특제소스인 과일힐링소스를 족발·보쌈·삼겹 에 발라 오븐에 구운 차별화된 메뉴는
젊은층에게 최고의 인기메뉴이며 통달배 대표메뉴입니다
또한 불족발·불보쌈·불삼겹 역시 젊은층 특히 여성고객들이 좋아하고 오리지날 전통방식의
족발·보쌈·삼겹 소금구이 메뉴는 중장년층에게 인기가 있어 젊은층에서부터 중장년층까지
전연령층을 고객으로 폭넓게 확보했을뿐 아니라 가족단위 외식구조가 아니면 쉽게 접할 수 없었던 족
발·보쌈·삼겹을 급격히 늘어나는 혼술, 혼밥족을 위한 1인 세트메뉴와 핵가족에 맞게 개발한 반반세트메뉴등
다양하게 구성되있어 고객들로부터 큰 호응을 받고 있습니다
통달배 족발·보쌈·삼겹 본사는 전통의 재해석과 시대트랜드 흐름에 따라 족발·보쌈·삼겹이
가진 매력과 가치를 본사 R&D연구소에서 끊임없는 연구와 노력으로 앞장서 리드하여 신메뉴 출시등
가맹점에서는 본사만 믿고 장사에만 전념할 수 있도록 하겠습니다

◈ 통달배 족발·보쌈·삼겹이 유독 배달이 잘되는 이유?

◈ 홀 방문 고객에 젊은층이 많은 이유?

◈ 여성 고객이 특히나 더 많은 이유?

통달배 족발보쌈삼겹 본사는 2~30대 타겟으로한 메뉴개발이 매출 대박!!



젊은층 취향에 딱 맞는 매장 인테리어 컨셉과 특히 배달시장의 70%를 차지하는 2~30대 젊은층 타겟으로한 메뉴개발이 적중하여 배달 대박나다

족발·보쌈·삼겹 문화의 패러다임을 바꾸다
맛있는 생각을 요리에 담아 차별화 성공
차이가 아닌 격이 다른 통달배 족발·보쌈·삼겹
확실한 차별화와 경쟁력, 창업성공으로 대박나다

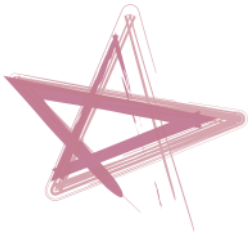
異Different 통달배는 다릅니다.

1)유행을 타지않는 전통적인 메뉴

2)젊은층에서 중장년층까지 전연령층 폭넓게 확보

3)특제소스 과일힐링소스를 발라 오븐에 구운
프리미엄 족발보쌈삼겹

4)혼밥혼술족을 위한 1인세트메뉴와 소가구에 맞는
반반세트메뉴등 다양하게 구성



같은 물건 다른 느낌
상품차별화전략

전통의 재해석과 시대 트렌드 흐름에 따라 족발보쌈삼겹이 가진 매력과 가치를 본사 R&D연구소에서 끊임없는 연구와 노력으로 앞장서 리드하여 신메뉴 출시등 가맹점에서는 본사만 믿고 장사에만 전념할수 있도록 하겠습니다.

05 언론보도

Media report

족발보쌈삼겹에 대한 새로운 생각.

뉴스 관련도순 | 최신순

통달배족발보쌈삼겹, 테이크아웃 배달형 소자본 족발보쌈삼겹살 전문점 창업

웹데일리 | 2시간 전

이 가운데 주식회사 톰앤드(대표이사 최혁준)가 론칭한 '**통달배**족발보쌈삼겹'이 혼
을 공략하기... **통달배**족발보쌈삼겹은 특제 과일힐링소스를 바른 족발, 보쌈, 삼겹살
에 구워 내 배달시장의 주요...

통달배족발보쌈삼겹 "특제 과일힐링소스와 즐기는 족발,보쌈,삼겹살로 차별화

공감신문 | 1일 전

일례로 주식회사 톰앤드(대표이사 최혁준)가 새롭게 론칭한 **통달배**족발보쌈삼겹은
에서 만나보기... **통달배**족발보쌈삼겹에서 만날 수 있는 메뉴는 총 98가지로 고기 ㅁ
개에 달하며 혼밥족을 위한 배달 전용...

통달배족발보쌈삼겹 "매운맛 선택 가능한 족발, 보쌈, 삼겹살로 젊은층 공략"

글로벌경제 | 4일 전

고깃집프랜차이즈 '**통달배**족발보쌈삼겹'이 3단계 매운맛을 선택할 수 있는 메뉴로 2030
은층을 공략한다고 밝혔다. **통달배**족발보쌈삼겹의 대표메뉴 '족발구이, 보쌈구이, 삼겹구
이'는 입맛에 맞게 순한맛, 중간맛...

소자본창업 **통달배**족발보쌈삼겹, 테이크아웃&배달형/홀영업 복합형 가맹점주 ...

문화뉴스 | 5일 전

고깃집프랜차이즈 '**통달배**족발보쌈삼겹'이 테이크아웃&배달형/홀영업 복합형 가맹점주
모집한다.... 새롭게 가맹점주를 모집 중인 '**통달배**족발보쌈삼겹'은 족발, 보쌈, 삼겹살을
두 아우르는 소자본창업...

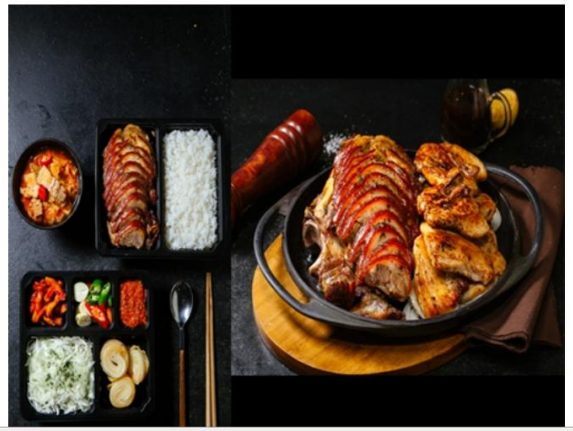
"가성비갑 국민 외식메뉴를 한번에" **통달배**족발보쌈삼겹 신규 론칭

웹데일리 | 6일 전

(사진=**통달배**족발보쌈삼겹) [웹데일리=김동준 기자] 주식회사 톰앤드(대표이사 최혁준)
선보인 신규 고깃집프랜차이즈 '**통달배**족발보쌈삼겹'이 브랜드 론칭을 마쳤다고 전했다.
국인의 소울푸드라 해도 과언이...

통달배족발보쌈삼겹, 테이크아웃 배달형 소자본 족발보쌈삼겹살 전문점 창업 선보여

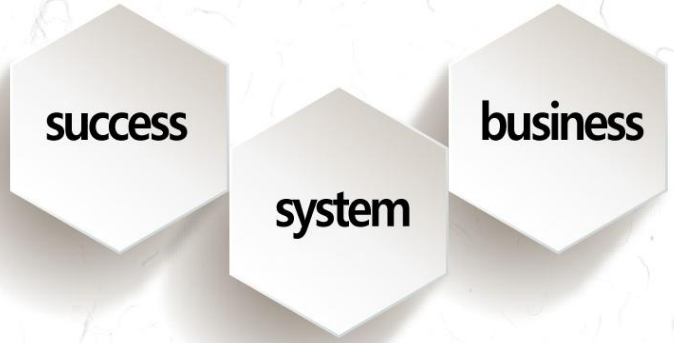
"가성비갑 국민 외식메뉴를 한번에" 통달배족발보쌈삼겹 신규 론칭



06 성공창업

System Success Foundation

족발보쌈삼겹에 대한 새로운 생각.



식당은 시스템사업이다
시스템 구축이 돋보는 창업의 핵심

개인이 운영하는 식당들이 경쟁력을 잃고 프랜차이즈로 전환하고 있다.
최근 프랜차이즈로 전환하려 하는 예비 창업자는 그 이유를...

" 그야 시스템 때문이죠 , 현장에서 체계적인 교육과 시스템을 구축하기란 쉽지 않습니다.

맛이 들쭉날쭉하고 주방에서 일하는 분들도 체계화된 시스템을 원하고 있습니다.

어차피 일은 직원이 합니다. 그래서 제일 중요한건 시스템입니다.

체계적인 시스템을 본사에서 제공해주기 때문에 프랜차이즈 하길 잘 했다고 들 합니다.

교육과 시스템은 개인업소가 프랜차이즈 본사를 능가하는 경우는 드물기 때문에

개인식당보다 프랜차이즈가 성공확률이 높다." 그래서 프랜차이즈를 선택합니다.

Education System교육시스템

1)프랜차이즈교육

통달배는 가맹점주에게 헌신적인 마인드교육과 성공에 대한 신념을 부여하여, 성공창업에 한걸음 다가갈 수 있는 교육(프랜차이즈시스템, 시장과 전망, 사업컨셉의 이해 등)이 진행됩니다.

2)이론교육

교육대상은 가맹점주님을 포함하여 매장직원까지 교육을 받을 수 있도록하여 점주가 직접 하기 어려운 부분까지도 교육 (점포운영규칙, 위생 및 안전관리, POS이론, 기초세무, 물류발주 등)하여 드립니다.

3)서비스교육

메뉴별 특성과 고객의 성향에 부합하여 재방문을 하게 만드는 접객응대, 고객불만 대처응대, 전화응대 등을 통하여 단순한 실전교육을 넘어서 전략적 특성과 특별한 재미까지 느낄 수 있도록 교육이 진행됩니다.

4)실습교육

철저한 현장교육(조리매뉴얼, 메뉴별 조리실습, 고객응대, 각종 서비스 등)을 실시하여 일체의 조리과정과 매장운영의 모든 것을 교육받게 됩니다.

5)영업/오픈지원

통달배의 가맹지원 시스템은 오픈당일까지 아주 세부적 사항까지 본사가 일괄 총지휘를 하게 되어 가맹점주님에게 확실한 도움을 드립니다.

Logistics System물류시스템

물류과정

Step 1 — 스마트폰 / PC(포스)발주

Step 2 — 물류팀 발주확인

Step 3 — 물류센터 직배송

물류배송 기준

구 분	항목	마감시간	내 용
발주시간	평일(월~토)	11:00까지	POS 인터넷 발주
	연휴(명절 등)		사전 배송계획 수립 후 통보
배송일자	수도권 : 월, 화, 수, 목, 금, 토		물류센터 배송차량을 통한 가맹점 직배송
	지 방 : 월, 수, 금 / 화, 목, 톡		
배송품목	식자재 일체 공급		

Pos System포스시스템

1. 매출 및 동향이 실시간으로 정확하게 파악 (시간대별 매출 / 상품별 매출 / 일자별 매출 / 포장판매매출 등)
2. 통합관리로 효율적인 매출관리,인력관리,매장관리 및 제품 유형별, 입고별, 품명별로 재고 검색이 가능
3. 주문과 동시에 주방과 카운터로 주문전달
4. 오류를 방지하여 현장에서 정확한 자동계산으로 고객 대기 시간 절약
5. 다양한 옵션 기능 제공 : 현금, 카드, 포인트, 쿠폰, 상품권 결제 가능
6. 메뉴관리 및 가격관리 등 체계화된 관리가 가능
7. 각종 전표를 효율적으로 관리하여 잔무를 감소
8. 다향한 매출 리포트를 생성

Support System지원시스템

메뉴바이저 다양한 메뉴개발

슈퍼바이저 오픈후 밀착관리, 부진점포 집중관리

07 창업절차

Foundation Procedure

Foundation Procedure창업절차

개설문의 → 가맹상담 → 희망상권사전예약 → 가맹점계약체결 → 인테리어공사 → 매장근무자 교육 및 인허가사항 점검 → 현장실습교육 및 개점준비 → 오픈 → 가맹점오픈 밀착지원 → 사후관리 및 보수교육

08 개설비용

Open Expense

족발보쌈삼겹에 대한 새로운 생각.

1.창업형태

① 테이크아웃 & 배달형창업 (10평내외)

포장+배달의 영업 형태로 점포의 입지보다는 상권에 의한 입점이 우선입니다

전통적으로 족발보쌈삼겹은 배달도 잘될 뿐 아니라 한번주문시 3만원이 훌쩍 넘어 매출이 쑥쑥올라가

10평내외 공간만 있어도 홀이 없어도 창업이 가능해 창업비용 최소화와 적은 인원으로

투자대비 효율이 높은 가성비 창업입니다

②홀영업·복합형 창업 (15평 이상)

홀영업+배달+포장판매로 매출을 극대화 시킬 수 있는 컨셉으로 족발보쌈삼겹메뉴는

테이블에 한번 앉으면 5만원대로 객단가가 높아 테이블 몇 개만 있어도 안정적으로 매출을 확보할 수

있어 본사에서는 적극 복합형을 권장하고 있습니다

Open Expensive개설비용

단위 : 만원

구 분	33.3㎡ (배달+포장) 10Py 금액	49.5㎡ (홀+배달/포장) 15Py 금액	99㎡ (홀+배달/포장) 30Py 금액	148.5㎡ (홀+배달/포장) 45Py 금액	적 용 범 위
가맹비	500	500	500	500	상호사용권부여, 지역 영업권 보장, 상권조사 및 Know-how 제공
교육비	300	300	300	300	본사 이론, 실무, 서비스 교육, 조리교육 등
인테리어	1,500	1,950	3,900	5,850	목공사,벽체공사,천정공사,바닥공사,설비공사,전기공사,도장공사 (본사규정에 의한 내부인테리어 일체)
	Py 150	Py 130	Py 130	Py 130	
간판	220	300	400	500	전면,내외부 사인류 일체 (실측 사이즈에 따라 변동가능)
주방설비/집기류 일체	900	1,500	1,700	1,900	냉동,냉장고,테이블냉장고, 식기세척기,가스밥솥, 간덱기렌즈,씽크대,온장고,소독기,작업대,벽선반, 각종집기 및 그릇류 일체
테이블/의자	80	240	520	700	T (4인 홀테이블 / 의자 / 붙박이)
(의석수)	8	24	52	88	
운영용품/홍보물	200	200	200	200	전단지,빌패드,명함,오픈이벤트1일,POP,베너,현수막
합 계	**3,700**	**4,990**	**7,520**	**9,950**	

별도> 철거공사,냉난방공사,전기증설공사,가스공사,정화조공사,영상/음향시설,소방/방염공사,화장실,테라스,홀딩도어,닥트공사,주방순간온수기,간판,외부공사 ,포스

◈매장환경 및 여건에 따라 변동있을수 있습니다.

창업성공 함께하는 행복

가맹문의 1800-3530

HAPPINESS

In everyone's **heart**

" 모든 사람들 마음에 행복을"

예비창업자님을 행복한 부자로 만들어 드리는 것이 톰앤드(주) 의 목표입니다.