

본죽의 성공 DNA를 이어갑니다.

본죽에서 찾아낸 본설령탕의 성공 공식

성공 DNA 하나 전통적인 메뉴의 트렌디한 확장

본죽은 환자식이라는 죽의 고정관념을 탈피하고 일상식으로 확장하여, 약 1,500개의 매장을 보유한 죽 브랜드 NO.1 프랜차이즈로 성장하였습니다.

본설령탕도 중, 장년층의 음식이라는 전통 보양식 설령탕을 트렌디한 메뉴 확장을 통하여 맛있고 건강한 3색 3미의 설령탕 전문점으로 거듭나고 있습니다.

성공 DNA 둘 매장 운영 효율 최적화

본죽은 점차 상승하는 인건비에 대응하여 죽메이드기 도입, 원팩화된 식자재 공급 등을 통해 최소한의 주방 인력으로 운영 가능한 시스템을 구축했습니다.

본설령탕도 주메뉴를 1분 안에 제공하는 최적의 시스템을 구축, 주방 인력의 효율을 극대화한 주방 시스템을 구축하였습니다.

성공 DNA 셋 매출 다각화를 통한 한계 극복

본죽은 10평 내외의 소형매장임에도 불구하고 성공했던 요인은 매장 식사 외에도 테이크 아웃의 비중을 60%까지 높여 공간의 한계를 극복한 데 있습니다.

본설령탕도 점차 배달 시장으로 옮겨가는 외식 트렌드에 맞춰 소형 평수로 高 임차 비용의 리스크를 예방하고, 배달 전용 패키지와 노하우를 활용하여 높은 배달 매출 비중을 유지함으로써 제2의 성공신화를 이뤄가고 있습니다.

본설렁탕이 성공할 수 밖에 없는 이유

‘세가지 맛’과 ‘세가지 재료’가 선사하는 새로운 설렁탕

설렁탕의 ‘맛’을 선택하세요

白

순수한 한우뼈로 우려낸 담백한 맛



紅

청 양고추로 만든 부드럽게 매콤한 맛



黃

세가지 된장으로 만든 깊고 진한 감칠맛



설렁탕의 ‘재료’를 선택하세요

명품 신동진쌀로 지어 밥맛이 일품인

‘밥’



튀기지 않고 구워 쫄깃하고 건강한

‘면’



한입 가득 베어물면 육즙이 가득한

‘만두’



‘세가지 맛’과 ‘세가지 재료’

본죽이 만든 ‘세가지 맛’ 설령탕

| 설령탕 | 12시간 동안 정성으로 끓여낸 한우사골육수에 잘 지은 밥과 쫄깃한 구운면을 더한 설령탕



백설령탕



홍설령탕



황설령탕

| 설령탕 + 면 | 쫄깃한 구운면과 우삼겹 그리고 각종 야채를 한우사골육수로 끓여낸 면요리



백설면



홍설면



황설면

| 설령탕 + 만두 | 촉촉한 육즙의 만두와 쫄깃한 떡을 한우사골육수로 끓여낸 특별한 만두국



백설만두국



홍설만두국



황설만두국

별미설령탕과 요리, 곁들임까지

취향따라 즐기는 ‘다양한’ 메뉴

| 더욱 특별하게, 별미설령탕 |



도가니보양설령탕



전복낙지활력설령탕



양지시래기해장설령탕



백설한우사골순댓국

| 더욱 특별하게, 요리메뉴 |



얼큰평양왕만두전골



모듬소고기쟁반수육



매콤도가니



황설한우사골순댓국

| 함께 먹으면 더 맛있는, 곁들임 |



쭈돈불만두



평양왕만두



고추장불고기전병



등지떡갈비

설령탕의 기본! 사골육수부터 제대로 만듭니다.

12시간의 정성으로 만든 한우사골육수

“본설령탕의 기본 재료로 사용되는 사골육수는 백 퍼센트 한우 뼈를 어떠한 첨가물도 넣지 않고, 열두 시간 동안 고온·고압으로 추출하여 잡내가 없이 깔끔하고 진한 맛이 일품입니다.”



한식 No.1 본죽의 프랜차이즈 시스템 100% 적용

본죽이 만든 쉽고 빠른 매장 운영 시스템

전국 1,900여 개의 가맹점을 움직이는 본죽의 앞서가는 프랜차이즈 시스템으로 가맹점이 매장 운영에만 집중할 수 있는 최고의 환경을 만듭니다.

매장 운영 시스템 특징

1,900개 **60**초

전국 1,900개 매장을 움직이는 운영 시스템

설령탕 한 그릇, 60초면 완성

주방 운영부터 고객 응대까지 한식에 최적화된 국내 최고의 운영 시스템으로 매장 운영을 효율적으로 도와드립니다.

사골육수 완제품 공급으로 매장의 준비 시간을 최소화하여 빠른 설령탕 조리가 가능합니다.
*백설령탕 조리 기준입니다.

90% **24**시간

높은 식자재 전처리율

전국 익일 배송 시스템

전처리되어 손질이 간편한 식재료와 재료를 간소화시킨 레시피 개발로 노동강도를 최소화합니다.

자체 물류센터로 전국 익일 배송 시스템을 구축해 매일 신선한 식자재를 배송하고 재고 부담을 줄여드립니다.
*서울/수도권 매장 기준입니다.

조리교육부터 매장운영 그리고 마케팅까지

본그룹 1,900개 가맹점의 성공 노하우! 국내 최고의 매장 운영 시스템

처음 외식업을 접하는 초보창업자도 성공할 수 있도록
국내 최고의 프랜차이즈 시스템을 지원합니다.

한식프랜차이즈 NO.1 관리 시스템



양평동의 본그룹 사옥 전경

본설렁탕은 본그룹의 3번째 브랜드입니다.
본사를 믿고 행복창업 시작하세요.



메뉴 연구 및 교육 지원

외식업이 처음이어도 체계적으로
교육 지원을 해드립니다.



SM(Store Manager) 전담 배치 시스템

맛, 서비스, 운영, 점검 등 사장님이 신경 쓰지 못하는
세세한 부분까지 본사에서 케어해드립니다.



360도 전방위 마케팅 지원

매장 인테리어부터 각종 POP, 전단지, 패키지 등 운영에
필요한 브랜드의 가치를 녹인 마케팅 서비스를 제공합니다.

기존 설렁탕 모델의 한계를 넘어서는

판매채널 다각화로 매출 극대화 실현

어떠한 시장 변화 속에서도 안정적인 매출과 수익을 위해 내점 고객과 배달 서비스
그리고 HMR 상품 개발까지 전방위적 판매채널을 제공합니다.



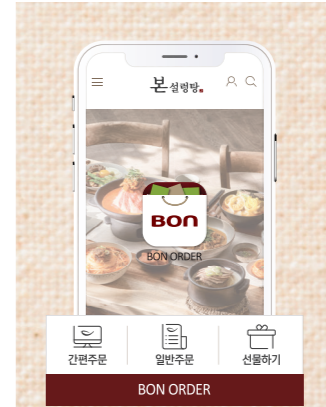
본설렁탕 내점고객

트렌디한 1인석과 단체석으로 구성된
매장 인테리어로 다양한 고객 접점 확대



배달 & 테이크 아웃

세련되고 간편한 패키징 시스템 도입
전 메뉴 배달 및 테이크 아웃 가능



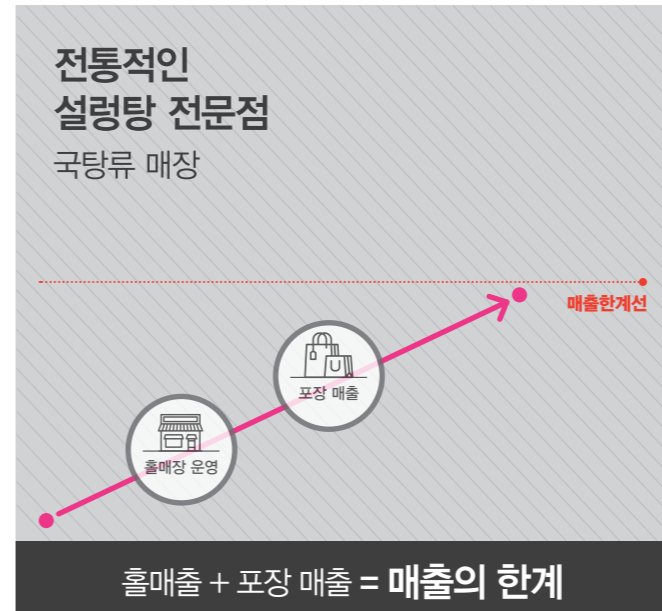
본오더 (배달 주문 앱)

수수료 0원의 자사 배달 앱을 구축
안정적인 배달 매출 지원



가정 간편식 HMR 제품

매장 내 삼인삼 형태의 HMR 제품 판매를
통해 다각도의 채널로 수익을 기대



국내 최고 상권 전문가가 함께하는

상권 특성에 맞는 컨설팅을 통한 매장 유형별 Type 출점 시스템

전국 1,900여 개 가맹점의 데이터를 분석하여 상권 특성에 맞는
출점 전략을 통해 내 지역에 맞는 최적의 상권과 점포를 추천드립니다.

오피스 상권



판교테크노벨리점

주거상권



인천루원시티점

복합상권



안산선부점

모든 연령대가 선호하는

현대적이고 세련된 본설령탕만의 매장 인테리어

모든 연령대가 선호하는 현대적이고 편안한 매장 환경을 제공합니다.
또한, 운영 효율성을 높이는 최적의 인테리어 솔루션을 제공합니다.

현대적인 감각으로

브랜드 정체성을 전달하는 매장 익스테리어

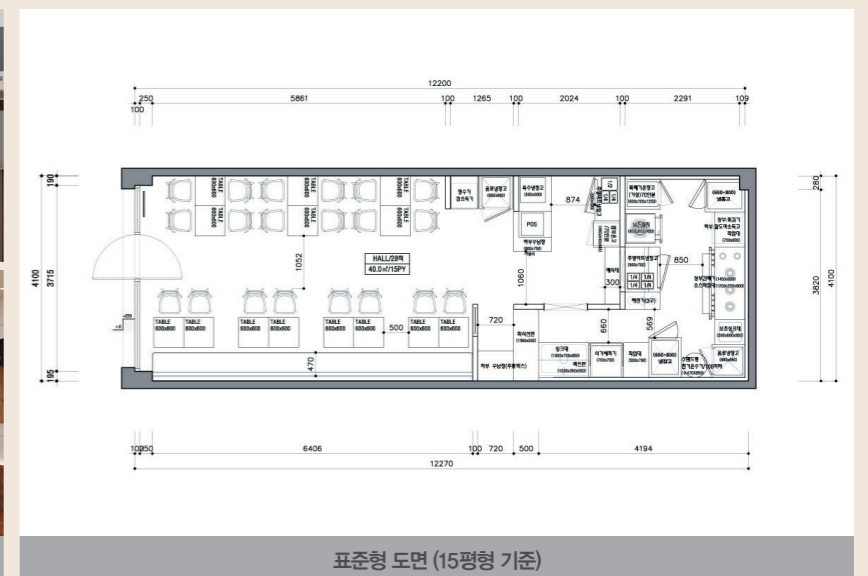
- 1 밝은 갈색의 컬러와 심플한 구성으로 현대적인 이미지 표현
- 2 매장 내부가 잘 보이는 쾌적한 매장 전면
- 3 슬로건 '한우사골육수로 만든 3색 3미 설령탕' 전면 노출로 본설령탕 정체성 강조



모든 연령대가 선호하는 세련된 매장 인테리어



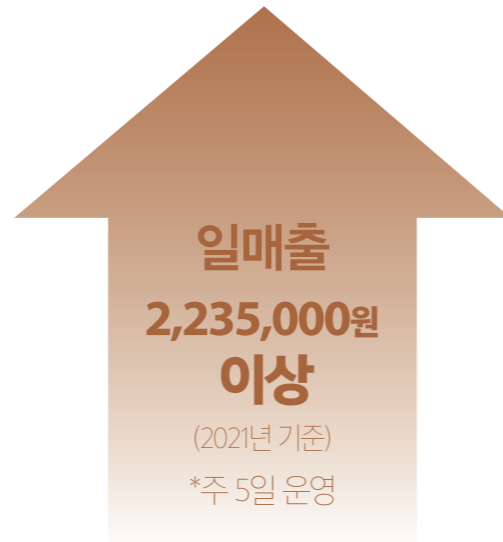
매장 내부 인테리어



오피스 상권 | 초보창업

판교테크노벨리점 김두환 사장님

“설렁탕이라는 유행을 타지 않는 메뉴와 본사에 대한 신뢰가 있어 충분히 성공할 수 있다고 생각합니다.”

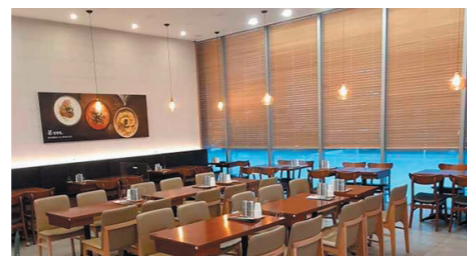


가맹점 사장님 인터뷰

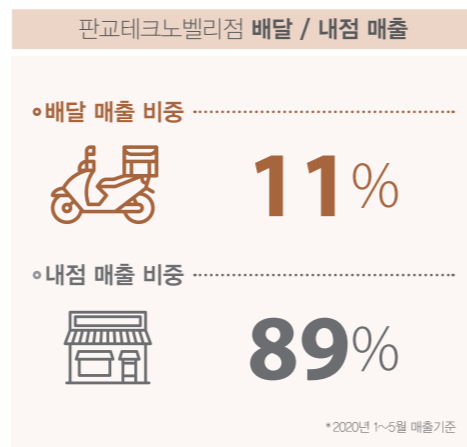
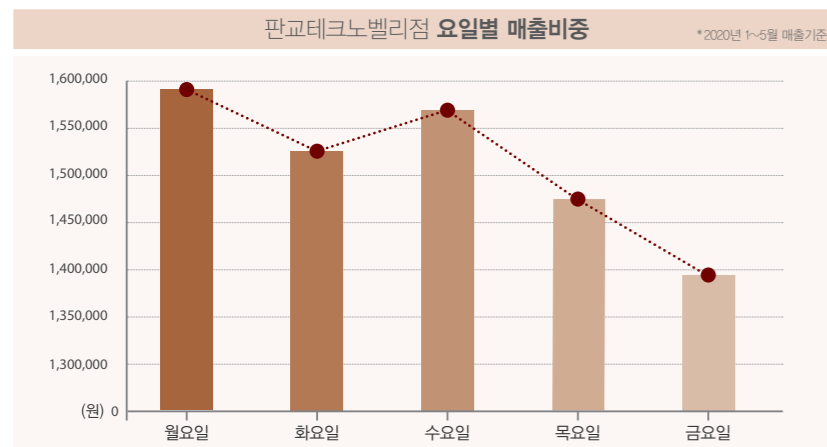
1 쉬운 운영시스템으로 초보자도 창업 OK
매장에서 직접 김치를 담그고 육수를 끓여야 하는 다른 브랜드와는 달리 본설렁탕은 설렁탕 재료와 김치, 사이드 메뉴까지 모두 원팩으로 제공합니다. 그래서 초보자가 운영하기에도 적합하다고 생각해 창업을 결심했습니다.



2 1등 가맹점 되는 것이 목표
월 5,000만원까지 매출을 끌어올리는 것이 목표입니다. 판교테크노벨리점이 안정화되면 성남 중심상권에 추가 출점을 할 계획입니다. 유행을 타지 않는 설렁탕 메뉴의 강점과 본사에 대한 신뢰를 바탕으로 충분히 성공할 수 있다고 생각합니다.



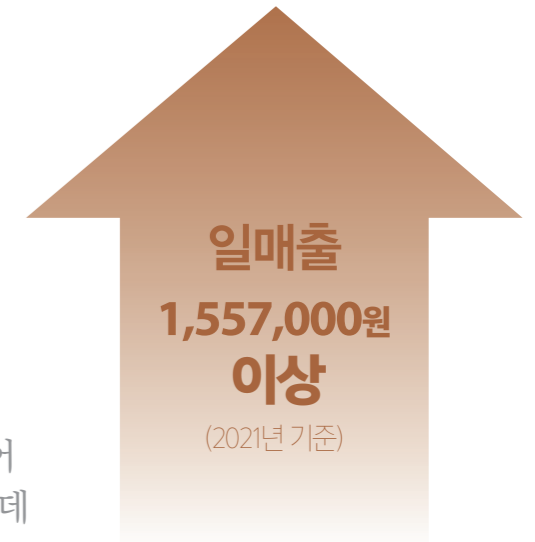
한눈에 보는 매출비중



복합 상권 | 업종전환창업

안산선부점 유주희 사장님

“본사에서 전처리된 식자재를 매장으로 매일 배송해 주어서 너무 편리합니다. 23년간 숯불 고깃집을 운영했었는데 노동강도나 피로도가 절반으로 줄었어요.”



가맹점 사장님 인터뷰

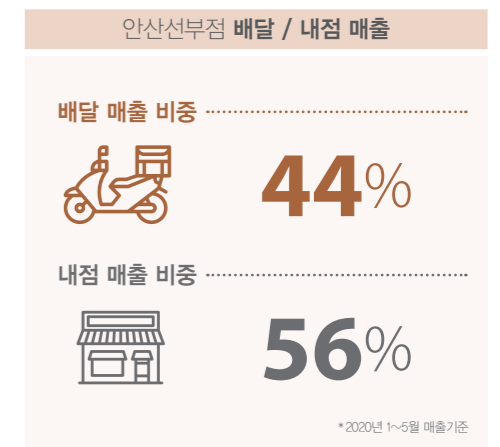
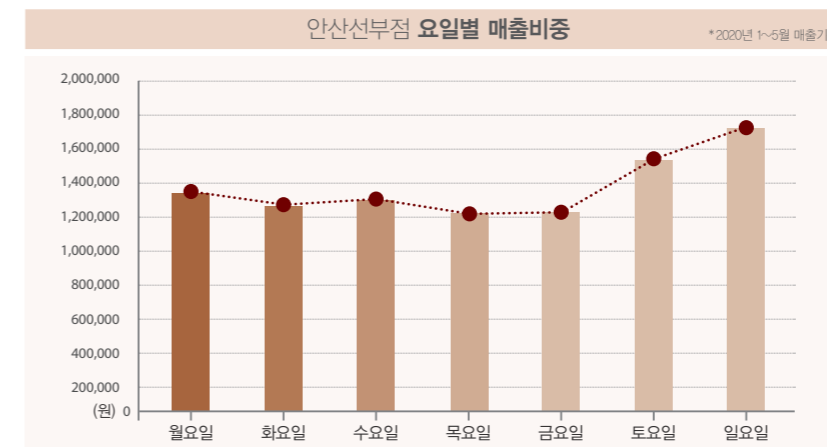
1 고깃집에서 본설렁탕으로 업종전환, 안산을 사로잡다
지금 매장에서 23년간 숯불 고깃집을 운영하다가 고깃집 특성상 운영이 너무 힘들어서 더 간편하면서도 안정적인 업종을 찾던 중 본설렁탕을 알게 되어 업종전환 하였습니다. 본사에서 전처리된 식자재를 매장으로 매일 배송해 주어서 이전보다 매장 운영이 간편해져서 크게 만족하고 있습니다.



2 안산 지역에 제 2호점을 창업하는 것이 목표
오랜 시간 안산 지역사회에서 생활해온 만큼 단기적인 수익을 목적으로 하기보다는 오랜 시간 꾸준히 사랑받을 수 있는 매장을 만들고 싶습니다. 또한, 미래에는 안산지역에 본설렁탕 제 2호점을 창업하여 아들과 함께 운영하는 것이 목표입니다. 두 개의 매장을 안정적으로 운영하며 현재 하고 있는 강연 활동 또한 활발히 이어가고 싶습니다.



한눈에 보는 매출비중



창업 준비부터 오픈 지원까지

가맹점의 행복창업을 위한 창업 프로세스

성공적인 창업 및 매장 운영을 위해 **업계 최고의 교육시스템을** 제공하여 가맹점의 행복창업을 위해 최선을 다하고 있습니다.

체계적이고 철저한 분석으로
성공적인 창업을 도와드립니다.



합리적인 최적의 비용

본설령탕 가맹점 개설비용 안내

본설령탕에서는 매월 창업설명회를 통해 본설령탕 **창업에 대한 상세한 내용을** 안내하고 **창업 노하우를 전달**하고 있습니다. 또한, 전문 창업상담전화를 운영하여 예비 창업자에게 실질적인 정보를 제공하기 위해 노력하고 있습니다.

단 50호점까지만 제공되는
특별한 혜택!
가맹비 · 교육비 면제!

(단위 : 천원, VAT 별도)

구분	15평 기준	비고
가맹비/교육비	-	가맹비/교육비 면제
인쇄, 홍보물	1,500	
주방설비	12,000	
집기비품	5,200	
간판/와이드	7,400	매장 전면 크기에 따라 변동
의자/테이블	3,700	매장 면적에 따라 변동
POS 설비	1,340	
인테리어	28,500	인테리어 협력사 별도계약
합계	59,640	부가세 별도

※ 가맹계약 전 본사에서 별도의 인터뷰가 진행되며 가맹점 선발기준 충족 시에만 위 창업비 적용

※ 위 사항은 점포여건에 따라 변동될 수 있습니다.

※ 서울, 수도권 이외의 지역은 일부 추가비용이 발생할 수 있습니다.

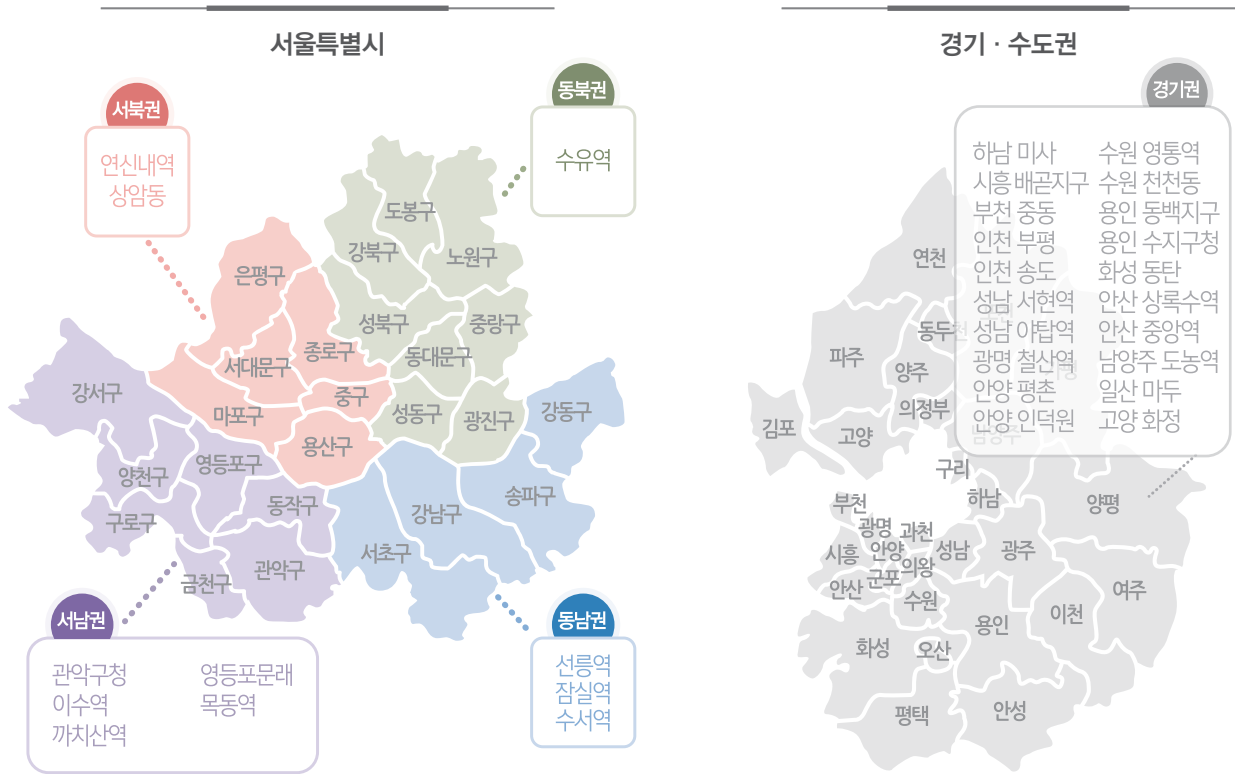
※ 외부공사, 철거/건물개보수공사, 전기승압 및 분전함, 가스 가설공사, 소방설비, 식기세척기/정수기, 냉난방기구/오디오 구입, 외부상하수도 등에 해당하는 추가공사비용은 별도이며, 필요에 따라 발생할 수 있습니다.

※ 계약이행보증금(3,000천원)은 가맹계약시 가맹본부에 예치하는 보증금으로 계약종료시 환불(부가세 없음)

리스크는 멀리, 성공은 가깝게!

본설령탕 창업 안전 상권 리스트

본설령탕은 '전국 1,900여 개의 본브랜드 가맹점'의 각종 데이터를 바탕으로 최적의 우수상권을 선정하여 출점을 진행하고 있습니다.



1,900여 개 가맹점에서 분석된 상권별 매출 데이터를 바탕으로
리스크는 멀리 성공은 가깝게!

안정적인 상권 선점이 창업의 성공 지름길입니다!