

전국 5대 짜장 뽕



김가

오동

짜장 뽕

# 회사 소개

## 대표이사 인사말

(주)명가푸드시스템 브랜드인 명가교동짬뽕은

전국 5대 짬뽕 전문점중의 으뜸인 강원도 교동에서 유래되어 직화를 사용한 최고의 불의 향연과  
얼큰하면서도 맵고 시원한 육수가 어우러져 최고의 맛을 자랑하는  
“국내 최고의 교동짬뽕 프랜차이즈 일등이자 오리지날 브랜드”입니다.

명가 교동짬뽕의 유래는 강원도 교동의 50년째 이어온 교동짬뽕을 모티브로 하여, 특화된 짬뽕을  
단일 메뉴로 선정하고 또한 차별화된 탕수육과 군만두 및 짜장면을 단일화 하였습니다.

첫번째 드실 때는 "국물 맛이 진하다", "맛있다" 정도로만 생각하시는데

두번째 드실 때는 "정말 맛있다",

세번째 드실 때는 본인도 모르는 사이에 이미 교동짬뽕에 중독되어 짬뽕하면 명가교동짬뽕이  
먼저 떠오를 것입니다.

또 남은 국물에 밥을 말아 드시면 제대로 된 명가교동짬뽕을 드신 것이라 할 수 있습니다.

명가교동짬뽕은 국내산 최고급 재료들만 사용하여 정성스럽게 조리하며,

당일 배송된 신선한 재료를 사용하여 당일 소비를 원칙으로 최선을 다하고 있습니다.

고객의 최대 만족을 추구하며, 항상 고객의 입장에서 생각하고, 매장점주의 최고의 수익과 가치  
추구를 위하여 최선을 다하는 명가교동이 되겠습니다.

(주)명가푸드시스템 대표 김동철



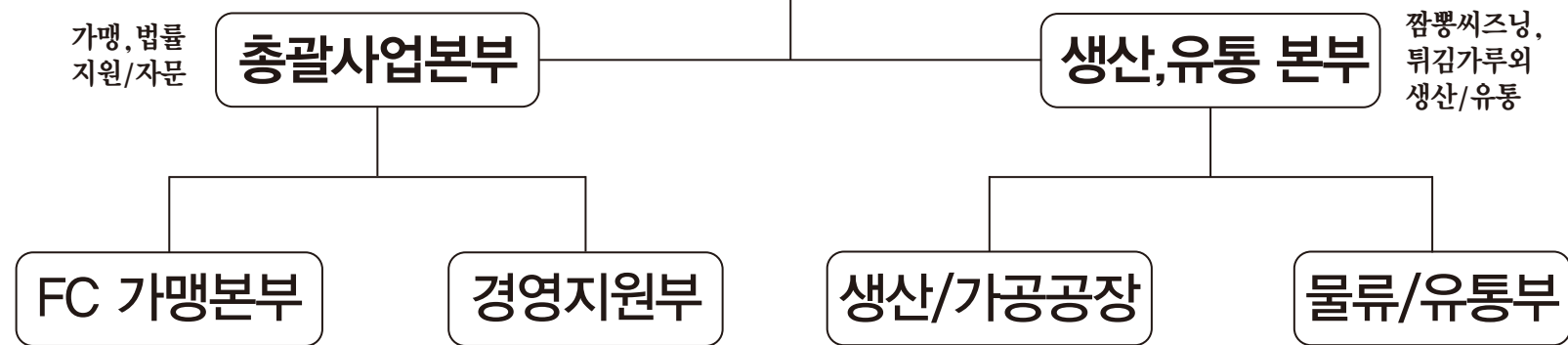
# 회사 소개

|         |                                                                                                                                                                                       |                         |  |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|
| 회사명     | (주)명가푸드시스템 / 브랜드: 명가교동짬뽕                                                                                                                                                              |                         |  |
| 대표자     | 김동철                                                                                                                                                                                   |                         |  |
| 사업영역    | 프랜차이즈, 가맹사업, 유통업, 제조업                                                                                                                                                                 |                         |  |
| 주소      | 프랜차이즈 사무소: 경기도 하남시 서하남로 19길 50 (감북동)<br>본사(제조공장, 유통사무소): 경기도 하남시 서하남로 19번길 50 (감북동)                                                                                                   |                         |  |
| 연락처     | 031-794-3552                                                                                                                                                                          | 김남훈 총괄이사 010 -2338-5722 |  |
| 본사 직영매장 | 직영 1호점: 남부터미널점    직영 2호점: 가락점    직영 3호점: 여의도 IFC 몰점<br>직영 4호점: 인천공항제2청사(한식미담길)    직영 5호점: 논현점<br>직영 6호점: 남대문점    직영 7호점: 잠실새내역점<br>직영 8호점: 하남 춘궁동점    직영 9호점: 광교엘리웨이점    직영 10호점: 의왕점 |                         |  |
| 가맹점     | 2019년 현재 54개점 (예정3곳)<br>직영점: 10 / 가맹점: 44 / 예정점: 3                                                                                                                                    |                         |  |
| 경쟁력     | 명가교동짬뽕 Know-how<br>고객이 인정하는 맛<br>줄이 끊어지지 않는 줄 서서 먹는 집                                                                                                                                 |                         |  |



# 조직도

## CEO(최고경영자)



[2019년 하반기 예상조직도]

## 경영이념 MANAGEMENT

1. 고객은 우리 회사의 존재를 위한 가장 중요한 자산이며, 절대적인 가치로써 서비스한다.
2. 빠르게 변화하는 고객의 Needs와 Wants에 부응하여 고객의 최대만족을 추구한다.
3. 고객의 입장에서 고객을 이해하고, 고객이 우리를 이해하도록 한다.
4. 가맹점주는 사업의 동반자로서의 상호신뢰를 바탕으로 공존공영을 추구한다
5. 차별화된 상품과 마케팅 시스템으로 충분한 수익과 성장을 보장한다.
6. 최고의 맛과 최고의 품질로 고객과 가맹점주를 위해 최선을 다한다.



# 시장 흐름 속 명가교동짬뽕

## 소비생활 (Life)

- ◆ 고객의 소비 패턴 빠르게 변화하는 추세.
- ◆ 2014년 국가 경제력 11위로 성장
- ◆ 개인의 삶의 질과 가치를 즐기는데 아낌없이 투자하는 가치소비 지향
- ◆ 맛 집 찾아다니는 Food Travel  
[Power blogger, SNS, Social Network 등]
- ◆ 소비판단 시 인터넷 정보 참고
- ◆ 가격비교 이용자 급증하나 맛 검증 후 고비용 지출
- ◆ 합리적 소비개체 증가

## 창업 (Franchise) 외식

- ◇ 7080세대의 자영업 시장 진입 증가  
(낭만속에 도피하는 세대, 반항과 승리 세대)
- ◇ 부실 프랜차이즈 증가
- ◇ 경험 없는 독립점포 창업
- ◇ 경쟁력 재고 소홀, 무한리필 영업 선택
- ◇ 상품의 질 저하 및 낮은 수준의 서비스
- ◇ 선순환이 아닌 악순환 구조에 시름

## 변화 (Shift)

- > 생존의 키워드는 **[차별화]**
- > 고객과 소통하는 **스토리** 생산
- > 대중지향적 메뉴 개발
- > 2등이 아닌 **1등의 맛(특별함의 포함)**
- > 고객편의를 생각하는 편안한 인테리어
- > 홍보, 마케팅을 통해 브랜드 로열티 재고
- > 가치를 파는 **문화공간**으로의 변화
- > 차별화된 영향을 끼치는 **삶의 일부** 추구

다양한 Life Style과 Story가 소통하는 곳 '명가교동짬뽕'



# 시장 변화 속 명가교동짬뽕

Market

시장의 변화!

#FREEDOM  
#TIME  
#NOODLE

Trend

트렌드의 변화!

#QUICK TIME  
#HEALTH  
#RELIEVE A  
HANGOVER



고객의 변화!

맛과 개인 변화  
(결정과 유도)

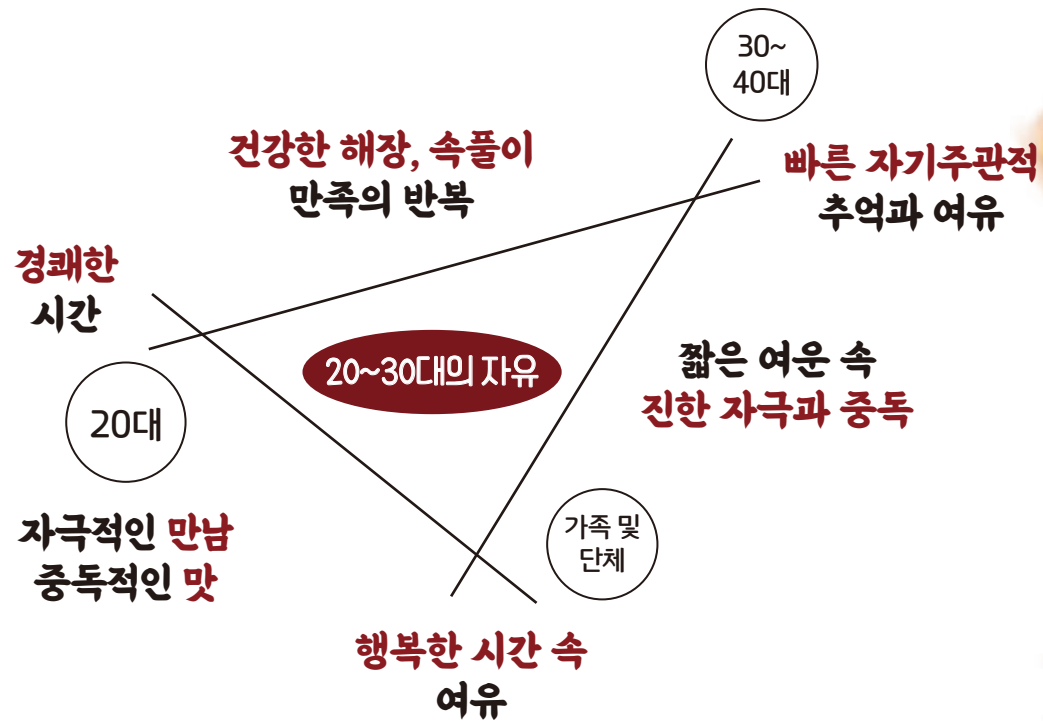
여가 활용  
빠른 식사



교동짬뽕



# 소비자 선택 - 명가교동짬뽕



변화 / 빠름 / 중독 / Impact



# 명가교동짬뽕 성공 6 Step

## STEP 01.

### 경제성 Economical

외식 대비 포만감, 만족감,  
행복감이 가장 강한 아이템.  
매출대비 원가의 경제성에서 우수.  
최소 10년 영위 아이템.

## STEP 02.

### 가격성 Price Satisfaction

짬뽕 전문점이라는 타이틀을 통한  
소비자 가격인식 저렴.  
맛+메뉴+서비스 등 시스템의  
차별화로 주변경쟁 차별화 전략.  
주위 상권에 따른 가격경쟁을  
하지 않고도 매출 용이한 가격성.

## STEP 03.

### 품질성 Quality

중화요리, 면 식품의 선을 뛰어  
넘는 맛의 품질 고급화.  
소비자 상대적 인식 변화 주도를  
위한 메뉴 구성 및 매장공간 품질 향상.  
“즉석요리”, “고급요리”에 준하는 맛과  
품질의 자부심을 가미.

## STEP 04.

### 간편성 Simple

조리의 간편성을 위한 레시피 개발 및  
적용 판매 짬뽕 특화로 중식과 같은  
전문주방장 불필요 (단, 정규창업교육  
철저 관리) 교동짬뽕 완전한 노하우의 맛  
/ 자체 숙성과정 본사만의 보관법에  
따라 납품

## STEP 05.

### 신속성 Speed

주문시 결재가 이루어짐에 따라,  
전 인원 홀 투입 점심 Start 가능.  
주문부터 조리 마감까지 약5분 이내  
메뉴가 홀까지 도달.  
주방 파트별 요리메뉴 간단 세팅 후  
조리가 가능하여 간편하고 수월.

## STEP 06.

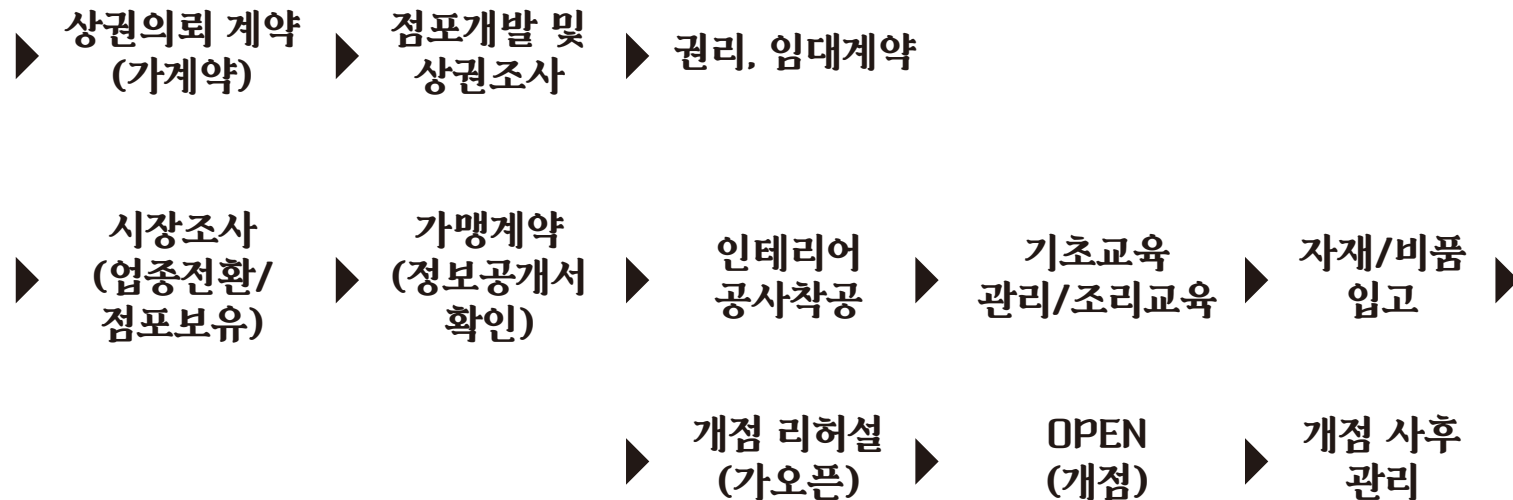
### 청결성 Cleanness

오픈형 주방 / 제품별 개별, 종류별  
진공포장 납품으로 청결하고, 위생적.  
찬 냉장고 위생적 관리 / Self 찬 관리  
시스템 / 시간대별 철저한 관리 원칙.  
퇴식 음식, 잔반처리 철저한 관리 원칙  
(재사용 발견 시 가맹 취소 조치)



# 성공창업- 과정

## 상담 문의



## ※ 상권 계약제도

본인의 가맹희망지역을 우선 선점 할 수 있습니다.  
상권계약 하신 분에 한해 희망상권내의 점포개발,  
상권조사를 가계약을 통해 지원해 드리고 있습니다.



국립중앙도서관



# 메뉴 소개

## 명가교동짬뽕만의 특별하고 부드러운 면

면파워(첨가제)를 사용하지 않아  
매우 부드럽고 찰집입니다.

일반 중국집과 달리 저희 명가교동짬뽕은  
면파워(첨가제)를 사용하지 않고 주문 즉시  
뽑아 면이 매우 부드럽고 속이 찰집입니다.

## “수타식” 반죽을 사용합니다.

명가교동짬뽕의 특별한 방법으로  
손으로 쳐야만 하는 수타식 반죽을  
기계로 뽑는데 성공했습니다.

## 명가교동짬뽕은 껍데기를 제거한 조갯살만 사용합니다.

저희면은 “면파워(첨가제)”를 사용하지  
않기에 금방 불어버립니다.  
그래서 “면”을 최고에 식감으로  
드릴 수 있도록 비싸지만 껍데기 제거한  
조갯살만 사용합니다.

Since 1979, 강원도 강릉



“명가교동짬뽕”은 1979년 강릉교동에서 시작되었으며  
교동짬뽕에 전통적인 맛을 고수하여 거기에 “명가교동짬뽕”만의  
깊은 불맛과 수타식 반죽을 이용한 부드럽고 찰진 면을 추가하여  
매니아층을 형성하고있는 수도권 지역의 No.1 전통 짬뽕 브랜드입니다.





# 대표 메뉴

남녀노소 누구나 좋아하는 짬뽕을  
전문화하고 집중화하여 맛의 질을 높였고,  
단일 품목 운영으로 인한 메뉴의 전문화 및  
테이블 회전 속도가 빠릅니다.  
기존 중국집들과는 다르게 요리 가짓수를 한가지로  
대폭 줄임으로써 수 많은 메뉴를 만들기 위해 분산되어 각각의  
음식 맛에 집중하지 못할 수 있는 점을 단일 메뉴조리에 집중하여  
맛을 내고, 재료 또한 그날그날 소진하기 때문에 신선하고  
전문점 만의 높은 질을 가진 맛을 낼 수 있습니다.

## 명가교동 짬뽕

명가교동짬뽕만의 직화기술을  
통한 전 재료의 강한 직화 불향이 특징!  
강하고, 자극적인 맛!  
칼칼함과 시원한 매운 맛!  
중독되어 다시 찾게 되는 맛!



## 명가교동 탕수육

명가교동탕수육은 천편일률적인  
중화요리의 밀가루탕수육과는 차원이 다르다.  
이는 마치튀김돼지고기 위에 하얀 찹쌀 눈이  
내린듯한 흰색과 부드러움이 특징!  
부드럽고, 부드러운 맛!  
새콤달콤하여 잊을 수 없는 맛!



# 기본 메뉴

## 특별메뉴



해물특짬뽕



사천해물 볶음밥



미니탕수육



납작군만두



명가왕춘권



새알물만두



메밀전병

## 여름메뉴



냉짬뽕



콩국수



생전복냉짬뽕



고동 짬뽕



# 요리 메뉴



## 요리메뉴



사천탕수육



발사믹크림탕수육



얼큰짬뽕탕



왕새우튀김



칠리새우



크림새우



부추간pong기



오동짬뽕



# 명가교동짬뽕 매장 -1





## 명가교동짬뽕 매장 -2





# 성공창업 -필수 비교 포인트

## 일생일대의 중요한 선택 !!! 프랜차이즈 창업 Q&A

※ 꼭 이것만은 비교해 보세요

Since. 1979

창업문의 BEST 3.

“프랜차이즈 가맹점들은  
죽어라도 고생해도 남는게  
없다던데...”

Q. 재료비는 얼마나 나오나?

A. 저희 명가교동짬뽕은 본사 직접  
배송을 통한 불필요한 물류비 누수를  
막아 점주님의 재료비(식자재, 공산품,  
주류 포함)를 27% 내외로 유지 시켜  
시켜드립니다.

“내가 과연 중식요리를  
할 수 있을까?”

Q. 조리를 얼마나 간편화 되어있나?

A. 저희 명가교동짬뽕을 모든 메뉴가  
레시피북으로 정리되어 있으며 창업시  
기간과 인원을 따지지 않고 호텔 출신  
요리사들이 직접 교육해 드립니다.

“요즘 직원을 다루기가  
힘들다던데...난 노동법도  
잘 모르고...”

Q. 본사가 직영점을 얼마나 운영하고  
노무관련 지원을 얼마나 해주나?

A. 저희 명가교동짬뽕은 많은 직영점  
(현재 10개 매장이상) 운영을 통한  
노하우를 성심성의껏 점주님과 함께  
공유합니다. (인력, 관리, 충원, 퇴사 및  
노동법 관련 사항)



# 성공창업 - 수익성분석

※ 수익분석은 매장규모, 운영형태,  
운영형식, 지역에 따라 달라질 수 있습니다.

| 구분       |                                                              | 5천만원 판매시    | 6천만원 판매시    | 7천만원 판매시    | 8천만원 판매시    | 9천만원 판매시    | 1억원 판매시      |
|----------|--------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| 수입       | 월매출(판매금액)                                                    | 50,000,000원 | 60,000,000원 | 70,000,000원 | 80,000,000원 | 90,000,000원 | 100,000,000원 |
| 지출       | 임대료(1층 기준)                                                   | 4,750,000원  | 5,700,000원  | 7,000,000원  | 8,800,000원  | 9,900,000원  | 11,000,000원  |
|          | 식자재비<br>(직원식재료+공산품 포함)                                       | 15,000,000원 | 18,000,000원 | 20,300,000원 | 22,400,000원 | 25,200,000원 | 28,00,000원   |
|          | 식자재 비중도                                                      | 30%         | 30%         | 29%         | 28%         | 28%         | 28%          |
|          | 인건비<br>(주방: 후라이팬/<br>면장/튀김장/설거지)<br>(홀: 정직원/알바/<br>점주인건비 제외) | 주방 4명       | 주방 4명       | 주방 5명       | 주방 5명       | 주방 6명       | 주방 6명        |
|          |                                                              | 홀 3명        | 홀 3.5명      | 홀 3.5명      | 홀 4.5명      | 홀 4.5명      | 홀 5.5명       |
|          |                                                              | 12,900,000  | 14,100,000  | 16,100,000  | 17,700,000  | 19,500,000  | 21,300,000   |
|          | 가스비                                                          | 950,000원    | 1,300,000원  | 1,600,000원  | 1,900,000원  | 2,200,000원  | 2,500,000원   |
|          | 기타 경비                                                        | 2,050,000원  | 2,410,000원  | 2,790,000원  | 3,190,000원  | 3,520,000원  | 3,850,000원   |
| 지출 합계    |                                                              | 35,650,000원 | 41,500,000원 | 47,790,000원 | 53,990,000원 | 60,320,000원 | 66,650,000원  |
| 영업<br>이익 | 월 순이익                                                        | 14,350,000원 | 18,480,000원 | 22,210,000원 | 26,010,000원 | 29,680,000원 | 33,350,000원  |
|          | 월순이익률                                                        | 28.7%       | 30.8%       | 31.7%       | 32.5%       | 33.0%       | 33.4%        |



공동창업



# 성공창업 - 개설비용

\*VAT 별도금액입니다!

| 구분(항목)                 | 세부내역                                                                                                                                           | 기준                    | (40평)금액                | (30평)금액                | (25평)금액                | (25평이하)협의             |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| 가맹비                    | 상호 및 상표 사용권, 경영 및 운영지도 관리(2년)<br>상권 지역 선정보호(본사규정/ 단 서울,경기 밀집상권 구성에 따라 조율)                                                                      | 1,000만원               | 10,000,000원            | 10,000,000 원           | 10,000,000원            | 10,000,000원           |
| 교육비<br>(본사교육<br>기준일분수) | 개점 전 교육                                                                                                                                        | 500만원                 | 5,000,000원             | 5,000,000원             | 5,000,000원             | 5,000,000원            |
|                        | 오픈 지원                                                                                                                                          |                       |                        |                        |                        |                       |
| 인테리어                   | 목공/전기/조명/도장/도배/주방공사/아트페인팅/카운터 등<br>현 직영점의 인테리어 참조로 브랜드 인지도 제고<br>본사 인테리어 시공에 따른 최저비용 적용<br>리모델링(평당110만원) 및 점주 직접시공시 별도 협의 / 점주시공 감리비 22만원/3.3㎡ | 150~170만원<br>/ 3.3㎡   | 60,000,000원<br>(150만원) | 48,000,000원<br>(160만원) | 42,500,000원<br>(170만원) | 별도 협의                 |
| 집기 및 기기                | 냉장,냉동고/ 화구/반찬냉장고/제빙기/작업대/주방 벽 선반 / 식기 세척기 외 기타<br>주방 설비 및 주방 집기 등<br>그릇 국자, 수저, 젓가락 외 기타                                                       | 2,000만원<br>(추가설비 협의)  | 20,000,000원            | 20,000,000원            | 20,000,000원            | 20,000,000원           |
| 간판                     | 전국5대짬뽕 명가교동 전용 간판 / 추가 및 간판 크기에 따라 비용이 가감될 수도 있습니다                                                                                             | 450만원                 | 4,500,000원             | 4,500,000원             | 4,500,000원             | 4,500,000원            |
| 기본 필수 사항               | POS 2세트(매장크기, 동선에 따라) 명함, 전단지, 빌드판, 유니폼 외 기타                                                                                                   | 협의                    |                        |                        |                        |                       |
| 물류이행보증금                | 계약시 예치, 계약해지시 반환 / 물류 또는 미수금 비용 대체                                                                                                             | 1,000만원<br>(보증보험대체가능) | 1,000만원<br>(보증보험대체가능)  | 1,000만원<br>(보증보험대체가능)  | 1,000만원<br>(보증보험대체가능)  | 1,000만원<br>(보증보험대체가능) |
|                        |                                                                                                                                                | 합계                    | 99,500,000원            | 87,500,000원            | 82,000,000원            |                       |

- i. 기본 잔넬간판 전면 6m기준 1조 (돌출,내부시안 협의,점포형태 및 지역구 간판 규제에 따라 크기와 비용이 변동 될 수 있습니다.)
- ii. 각종인허가, 철거공사, 정화조, 전면 윈도우확장, 전기 증설, 냉난방, 음향, 감시카메라, 도시가스인입, 화장실 공사 및 실링팬  
익스테리어, 닥트, 계단공사, 조경공사는 평수에 따라 별도비용 발생.
- iii. 로열티: 면제(전 물류 사용 협약에 따라 물류비용 대체), 비 면제: 3%(식자재 점주 직접구매 시 월 매출대비 3% 로열티 부과- 매월 말일 입금기준)
- iv. 위 금액은 점포 개설 시 평균치를 기준으로 한 금액이며, 제시된 금액은 점포구조 및 공사에 따라 변경 될 수 있습니다.

감사합니다.



근家

고

동

짜

뽕