



팔구제면소

Franchise Proposals



89_jemyunso



팔구제면소



<https://89jemyunso.com>

Contents



1 Brand Introduction
브랜드 소개

2 Menu Guide
메뉴 가이드

3 Competitiveness
가맹점 창업시 경쟁력

4 Process of Starting
창업절차 및 비용

1 Brand Introduction

브랜드 소개



“ 정통방식에 트렌드를 입히다! ”

팔구제면소는 이름 그대로 팔팔한 신세대와
어르신 세대까지 **남녀노소 모두 공감하고 즐길 수 있는**
맛과 영양, 건강까지 책임지는 음식을 만듭니다.

팔구제면소만의 비법 반죽으로 정통반식의 제면을 통해
어디에서도 맛볼 수 없는 쫄깃하고 건강한 면발과 오랜시간
푹 끓여낸 사골육수, 거기에 트렌드를 입혀 팔구제면소만의
경쟁력 있는 음식이 만들어집니다.

다양한 칼국수와 김밥을 선보이고 있으며, 특히 김밥 메뉴는
어느 타 김밥 전문점보다 뛰어난 맛과 퀄리티로
모든 연령층이 다양하게 즐기실 수 있습니다.
유행이란 또다른 유행에 뒤쳐지기 마련입니다.

특정 나이, 손님들에게만 허용된 음식이 아닌 **유행타지 않는**
경쟁력 있는 행복한 한끼를 만들기 위해 최선을 다합니다

1

Brand Introduction

브랜드 소개 (인쇄물)

- 내부 스텐드 메뉴판

 고기 갈국수 ₩9,000 자기재판과 참지를 통해 구워낸 고기로 조화로운 팔구제면소의 시그니처 메뉴	 매운 고기 갈국수 ₩9,500 피착 조미료의 매운맛이 아닌 비법소스로 만든 고기 갈국수의 완벽한 버전
 얼큰김치 갈국수 ₩9,000 얼큰함의 끝판왕 예상치 못한 맛의 시너지	 팔구 갈국수 ₩8,000 시골육수 베이스에 영동 차가워진 갈국수 풍요롭고 감동적인 한 끼
 돌매 갈국수 ₩9,000 비법육수와 돌매가 조화로운 감칠맛과 진한 돌매 갈국수	 돌기름 메밀국수 ₩8,500 양양에서 갓 짜낸 돌기름으로 맛을 낸 고소한 메밀비빔국수!
 게란채 김밥 ₩4,500 보슬보슬 계란채의 소스 특제 양념만두 소스가 들어간 메뉴	 남메밀소바 ₩9,500 온을 끌어 올린 비법육수와 탱글-탱글한 메밀면, 시원하게 맛있다
 팔구 김밥 ₩4,500 계란채의 불소영을 한번에 느낄 수 있는 팔구제면소의 시그니처 메뉴	 양남미요 장치 김밥 ₩4,800 특제 양남미요소스가 듬뿍 들어간 보슬보슬 장치김밥
 불오동 김밥 ₩4,500 당길 부어지는 불오동의 맛있는 매운맛 밥알이 계란채 김밥 수반!	 양남미요 불창치 김밥 ₩4,800 특제 양남미요소스에 매콤한 불오동과 참치의 조화

음료수 ₩2,000 | 점심사이다, 펍시콜라, 게로펍시 *전 메뉴 포장/배달 가능합니다

팔구제면소

- 원산지 표시판(A3)

원산지 표시판

표시품목	원산지
밀가루	호주산
메밀가루	국산
고춧가루	국산, 중국산 혼합
배추김치	국산
돼지고기	스페인산
참기름	국산

*알레르기 성분 - 메밀

팔구제면소

팔구제면소

브레이크 타임

3:30 ~ 5:00

♥나중에 뵙겠습니다♥

1

Brand Introduction

브랜드 소개 (인쇄물)

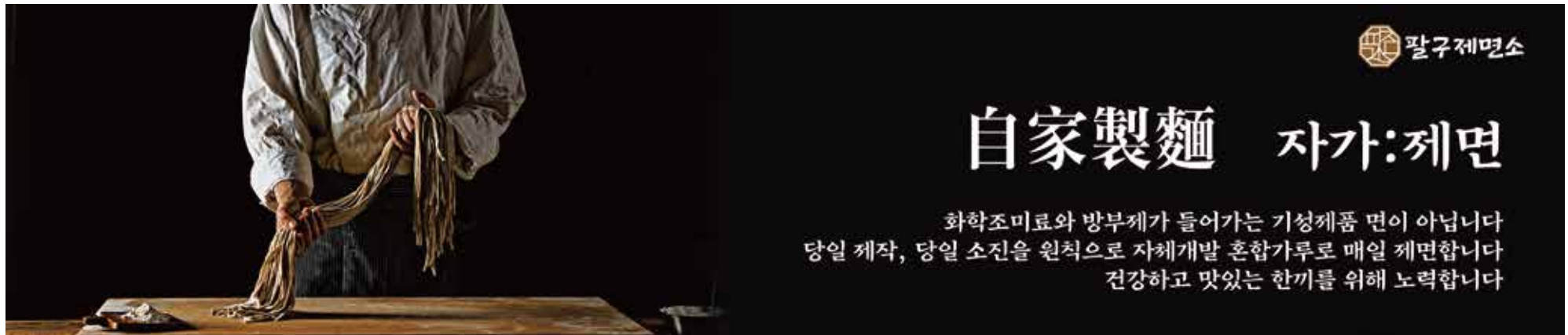
- 내부 포스터



1 Brand Introduction

브랜드 소개 (인쇄물)

- 내부 포스터



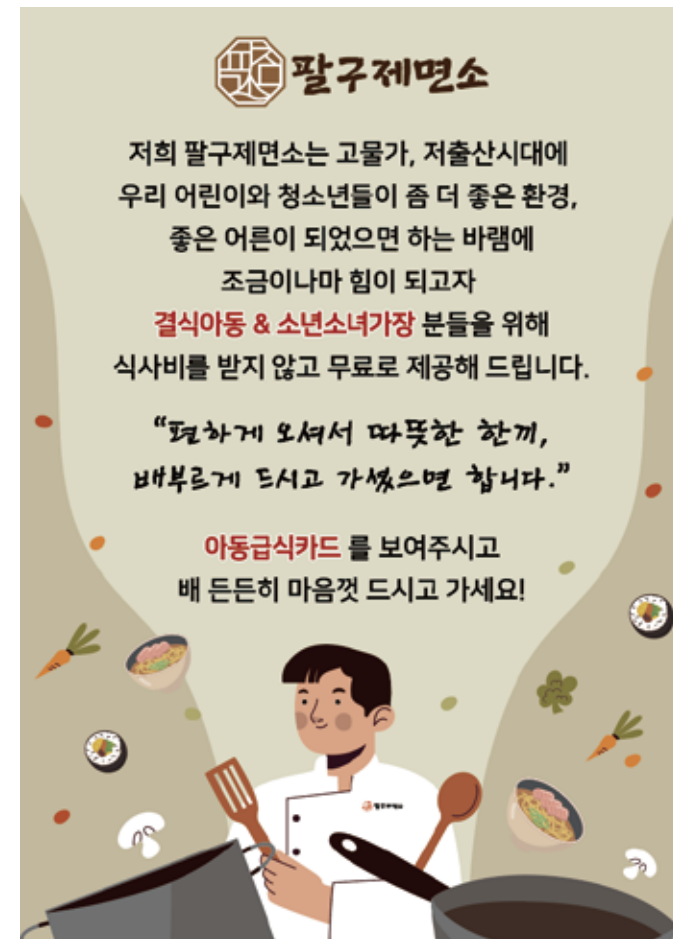
1 Brand Introduction

브랜드 소개 (인쇄물)

- 오픈 전 제작 현수막



- 외부 포스터



1

Brand Introduction

브랜드 소개 (인쇄물)

- 외부 배너



1

Brand Introduction

브랜드 소개 (인쇄물)

- 명함



2

Menu Guide

메뉴 가이드

- 칼국수, 면



팔구 칼국수



고기 칼국수



매운 고기 칼국수



김치 칼국수



들깨 칼국수



메밀비빔국수



냉메밀소바

2

Menu Guide

메뉴 가이드

- 김밥



계란채 김밥



팔구 김밥



불오뎅 김밥



명란마요참치 김밥



명란마요불참치 김밥

3

Competitiveness

가맹점 창업시 경쟁력



자가제면 칼국수의 명가, 팔구제면소

수년간 프랜차이즈 운영 경험과 노하우로
만들어낸 성공적인 시스템

팔구제면소는 유행 타지 않는 브랜드로 본사와 가맹점
모두 함께 상생할 수 있는 창업을 추구합니다.

점주님의 입장에서 생각하고, 본사만 이득을 취하는
그런 구조가 아닌 **물류 운영비를 최소로 책정하고**
유통마진을 줄여 가맹점의 손익을 최우선으로 합니다.

3

Competitiveness

가맹점 창업시 경쟁력

1) 독보적인 메뉴 구성

처음 온 고객도 단골손님으로 만드는
팔구제면소만의 비법소스와
자가제면으로 만든 독보적인 메뉴 구성

2) 간편한 조리주방 시스템

라면만 끓일 줄 알면
누구나 손쉽게 배울 수 있는
주방시스템



3

Competitiveness

가맹점 창업시 경쟁력



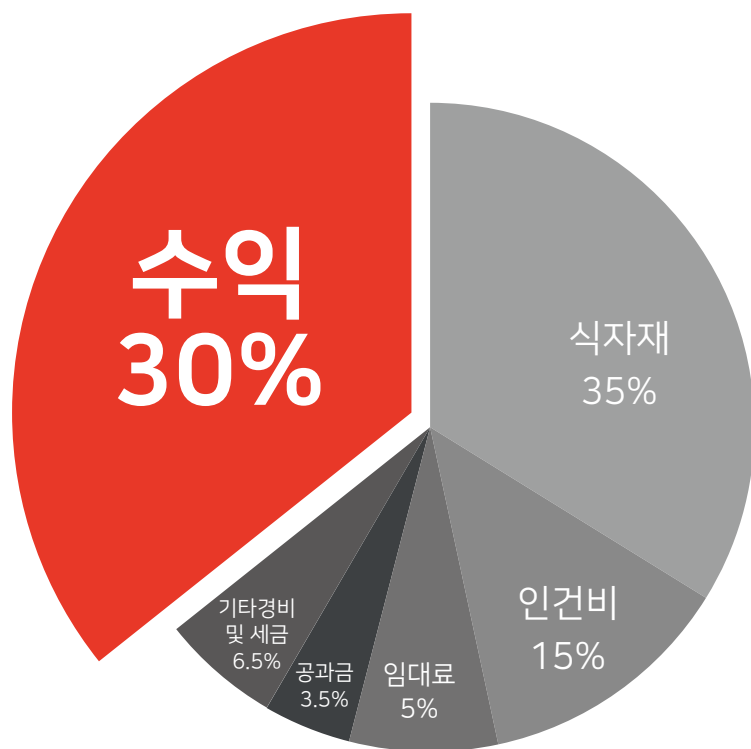
3) 안정적 마진율 + 추가적 매출

배달전문점 못지 않은 배달과 김밥 포장 주문으로 이어지는 추가 매출!
고물가시대 **자체물류 시스템**으로 안정적인 마진율

4

Profit structure

수익 구조



수익성 분석

월매출	30,000,000
식자재	10,050,000
인건비	4,500,000
임대료	1,500,000
공과금	1,000,000
기타경비 및 세금	2,000,000
월 수익	10,500,000

4

Profit structure

수익 구조

수익성 분석

월매출	2,500	4,000	5,000
비용	1,750	2,600	3,200
수익	750	1,400	1,800

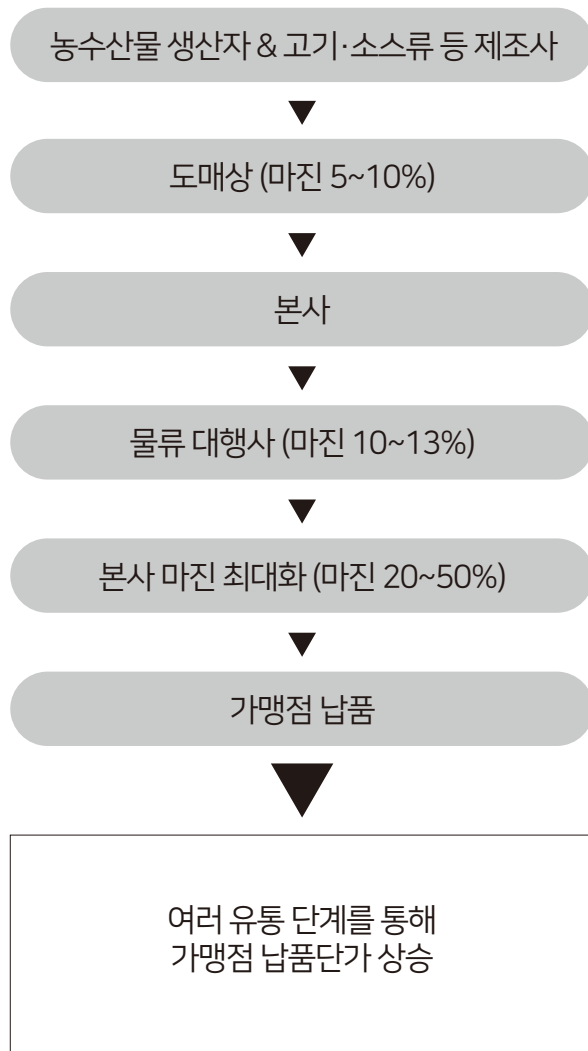
빠른 투자금 회수 가능 ⇒ 안정적인 운영 가능

매장 오픈 평균 8개월 이내 초기 투자금 회수 가능!
투자금 회수가 빠를수록 안정적이게 운영할 수 있습니다.

5

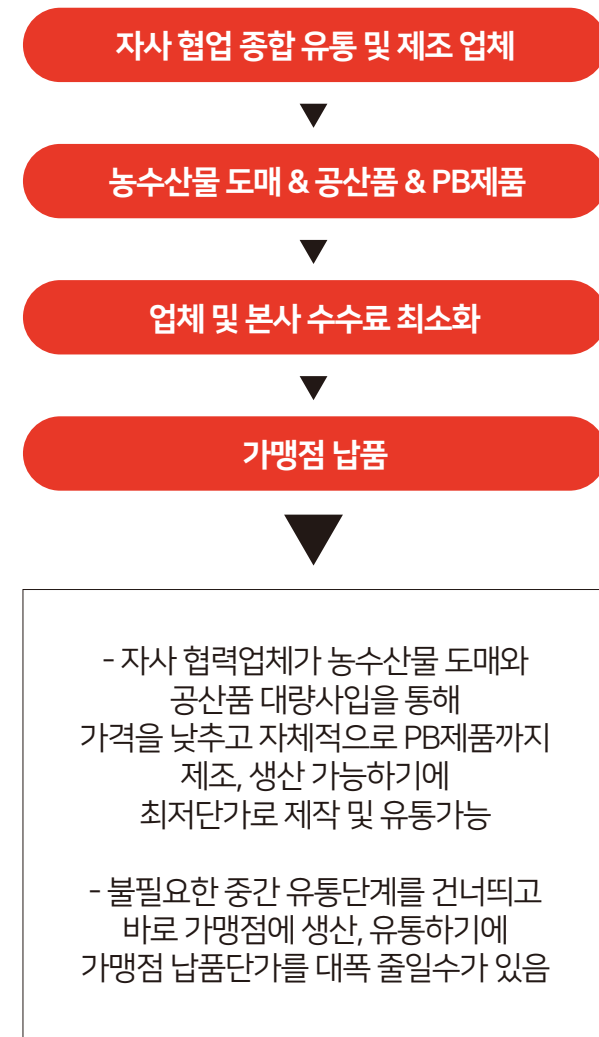
Process of Starting 창업절차 및 비용

타 프랜차이즈 물류 수익 구조



VS

팔구제면소 물류 수익 구조



5

Process of Starting

창업절차 및 비용

가맹점 개설 절차



STEP1

가맹상담

여러 유통 단계를 통해
가맹점 납품단가 상승



STEP2

상권분석

개설희망지역의 입지
및 상권조사



STEP3

가맹계약

점포계약 및
가맹계약서 작성



STEP4

인테리어

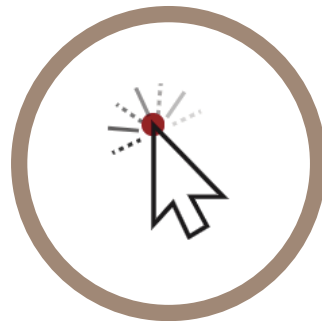
현장실측 후
디자인 설계 및 공사진행



STEP5

채용 및 교육

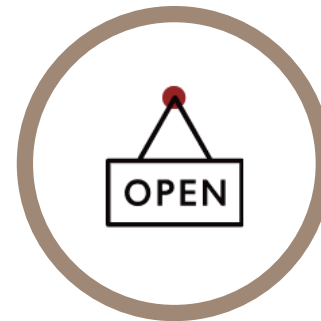
본사규정에 의한 조리
및 운영 교육



STEP6

인허가준비

위생교육, 영업신고,
사업자등록증



STEP7

오픈

최종점검 및
오픈 당일 본사 지원



STEP8

사후관리

운영, 매출
수시 관리

5

Process of Starting

창업절차 및 비용

개 설 비 용

[30평 기준]

(단위 : 만원)

구 분	세부내역	개설비용
가맹비	관련 지적 재산권(상표권, 저작권, 특허권) 사용	1,000
교육비	매장 교육, 조리메뉴얼 교육, 운영메뉴얼 교육	500
보증금	가맹계약 이행보증금	500
인테리어	(30평 기준) 실내 디자인 메뉴얼 공사 *매장 컨디션에 따라 변동이 있을 수 있음	평당 약 160
설비	주방설비 및 각종 내/외부 배관작업 *매장 컨디션에 따라 변동이 있을 수 있음	2,000
간판	내/외부 메인 원목 간판, 내/외부 실사 포스터 및 사인물(한면 기준) *평수나 상황에 따라 변동이 있을 수 있음	600
주방 및 홀 집기	냉장고, 냉동고, 조리대, 선반, 화구시설, 의탁자, 홀 집기 일절 등 *특수시설 제외 기존 설비사용 가능에 따라 변동사항 있을 수 있음	2,200
기타 비품	내/외부 배너, 판촉물(전단지), 초기마케팅, 유니폼 등	500

*별도공사품목 : 냉난방기 설치공사, 도시가스 설치 및 검사, 전기증설, 철거공사, 소방공사, 화장실공사

*현장 상황에 따라 금액은 상이할 수 있습니다 / VAT별도

***10~15평 소형 평수 매장 창업도 가능합니다**

Thank you for reading!



89_jemyunso



팔구제면소



<https://89jemyunso.com>