



ORIGINAL

크라운호프 보리장인

www.crownhof.com



보리장인이 만든 진짜 시원한 크라운생맥주



진짜 시원한
생맥주!



“보리장인이 만든” 진짜 시원한 **生** 맥주

일반 주점처럼 상온에서 급속 냉각기를 사용하지 않습니다.

“지금까지
이런 생맥주는 없었다!”

가성비 끝내주는 트렌드한 안주와 심장까지 시원해지는
진짜 생맥주를 즐길 수 있는 유일한 호프집



2018~2019

[크라운호프]

-104호점 인천부평점 오픈예정

[경성주막1929] 모던선술집

-106호점 용인수지구청점 오픈

[와인싸롱 뱅뱅] Bistro & wine

-브랜드런칭 강남역 7호점 오픈

[마카오포차] 태블릿PC&게임포차

-15호점 건대점 오픈

京城
모-던 선술집
izakaya

돌파
100
호점



2017~2016

[경성주막 1929] 공정거래위원회

정보공개서등록(등록번호20160571)

[양치니아저씨] 5호점 천안두점점 오픈

[삼육공] 국내최초고기숙성장치개발특허출원

(출원번호:10-2016-0054834)

history



(주)피에스피에프앤디

프랜차이즈 전문기업

FRANCHISE & DEVELOPMENT



2015

[경성주막 1929] 수원성대1호점 오픈

[땡잡았다] 43호점 오픈



2014

[삼육공] 홍대1호점 오픈

[삼육공] 공정거래위원회정보공개서등록

(등록번호 20140697)



2013

[땡잡았다] 죽전1호점 오픈

[(주)피에스피에프앤디] 설립

모-던 선술집
경성주막1929

ORIGINAL
크라운호프

와인싸롱
WINE SALON

● Concept



RED C:15 M:100 Y:90 K:10

BLUE C:91 M:74 Y:0 K:0

#고객에게는 가성비
#점주님에게는 높은 수익성
#본사에게는 성공창업 서포터

- 1 “초보창업자들에게 맞춘 매출 등락폭이 크지 않은 스테디셀러 브랜드” ✱
- 2 “유행에 민감한 고객의 니즈를 맞추기 위한 본사의 지속적인 매장관리” ✱
- 3 “트렌드에 맞는 지속적인 안주 개발과 최상급 맥주 공급을 위한 관리” ✱

‘크라운호프’는 퀄리티 높은 맥주 맛이 성공을 부른다는 남다른 이념으로
기존 생맥주의 급냉각방식이 아닌 저온숙성을 완성, 보다 맛있는 숙성맥주를 선보이며
치열한 경쟁을 탈피하고 맥주 마니아들의 꾸준한 발길을 사로잡으며 독보적인 영역을 구축해 나가고 있습니다.

Crown Draft Beer
맛있는 맥주를 마시며 살기에 인생은 너무나도 짧다

소자본창업, 업종변경, 맞춤 창업을 적극 지원합니다.



성공창업

Key Point

>>>>

<<<<

소자본

1억 미만의 아이템
업종변경의 손쉬운 접근성
초보자도 가능한
운영시스템

저인건비

2019 최저시급 8,350원
(주휴수당 미포함)으로
점주+직원구조에서 효율적인
인원세팅이 가능합니다

수익성

매출대비
평균 30%대
안정적인 순수익

본사역량

담당슈퍼바이저의
지속적인 소통을 통한
체계적인 매장관리

Success franchise

가장 좋은 창업 바로 크라운호프 입니다

프랜차이즈 주류업 7년차 “ 점주님들과 상생하는 경영이념 ! ”

빠르게 변화하는 소비자 입맛과 선호도에 따른 본사대처능력이 뛰어난 기업입니다

INTERIOR

작은 공간에서도 최상의 인테리어 구성

크라운호프의 매장은 상권과
크기에 구애받지 않습니다
최소 10~20평부터 50~60평의
대형 매장까지도 공간의 활용,
합리적인 비용으로 최상의
인테리어 구성이 가능합니다

SYSTEM

누구나 쉽게! 운영이 가능한 시스템

인건비를 절감 시키는
작고 효율적인 주방
본사 물류를 통한 안정적인 식자재 공급
전문 주방장 없이도
누구나 간편히 요리할 수 있는 시스템으로
작은 공간에서 운영 가능한
숙성 맥주 맛집 입니다.

LOWCOST

시스템으로 만들어낸 최소 인건비 지출

크라운호프는 가맹점의
안정적 운영을 최우선
원칙으로 하고 있습니다.
높은 임대료와 불필요했던
인건비 지출을 최소화하였으며,
체계적 시스템을 갖춰 점주님께서는
맘 편히 장사만 하시면 됩니다



워크인 생맥주 위생관리 시스템

“생맥주 청소를 자주 할수록
더욱 맛있는 생맥주를 드실 수 있습니다”

생활속의 맥주 크라운과 함께 하세요~!



냉각기를 거치지 않은
“진짜 맛있는
생맥주를 만듭니다!”

☑ 생맥주는 신선도가 생명

KEG는 개봉 후 3일 이내 판매를 목표로
선입선출 관리를 철저히 합니다

☑ 숙성저장고 내 냉장보관

저온숙성 저장고에서 고정온도로 약48시간 동안에 케그를 숙성하여
즉석에서 생맥주를 바로 뽑아내는 워크인 시스템을 자랑합니다

☑ 매일매일 실천하는 라인 세척

고객에게 신선한 생맥주를 제공하겠다는
초심을 지키는 마음으로 크라운호프는 오픈 일부터
하루도 빼먹지 않고 생맥주관 청소를 엄수합니다

☑ 맥주 잔의 세정 및 보관 엄수

식기류 구분하여 깨끗히 세정한 잔을 건조 후
특수 냉동고에서 보관한 영하의 켤간으로
시원한 생맥주를 맛있게 따라 나갑니다

일반 급속 냉각기

전기를 이용한 급속 냉각
매장 내 실온 보관
1회 청소 시 약 2200cc 로스 발생
매장마다 다름
추가 공간 필요

VS

크라운호프 저온 숙성 저장고

48시간 저온 숙성 냉각(0~4c)
저장고 내 냉장 보관
임팩트 있는 인테리어 구성
1회 청소 시 약 225cc 로스 발생
모든 매장 동일
추가적 공간 없이 설치 가능



크라운 쌀치킨 CROWN CHICKEN

건강한 쌀가루를 얹혀 한층더 고소하고,
바삭한 식감을 자랑하는 우리 크라운 쌀통닭

수원왕갈비쌀통닭

크라운쌀통닭

수원왕갈비순살치킨

고르곤졸라피자

폴드치킨피자 ★ CROWN PIZZA ★



페페로니피자

크라운 PIZZA 9,9

★ 신선한 토마토소스와 매콤한 폴드치킨을 토핑한 매력만점 폴드치킨피자
★ 1년에 한번 수확하여 만든 이탈리아 로마니아 지방의 정통 토마토소스를 사용
★ 짭조름한 페페로니를 듬뿍 토핑해 구운 생도우 이탈리아안 썬 페페로니피자

★ 팝 고르곤졸라와 크림소스 100% 자연치즈가
들어가 담백한 생도우 고르곤졸라피자

HIT
CROWN

크라운 통닭메뉴

크라운 쌀통닭

14,9

수원왕갈비 쌀통닭

15,9

HIT
CROWN

크라운 순살치킨 메뉴

크라운 순살치킨

8,9

수원왕갈비 순살치킨

9,9

크라운
에일

CROWN ALE
기본 좋은 감귤향
가볍고 청량한 맛의
복숭아, 망고 향이 특징
상당IPA / 4.5% / IBU 40 / 340ml

절 대
絶對 안주! 4,000원~



군침을 돋게 하는 독보적인 크라운 메뉴

DELICIOUS

가성비 甲 요리안주

가성비 甲

요리안주

14.0

13.0

13.0

12.0

12.0

130

130

99

90

89

80

80

8.0
7.0

7.9
7.07.0
2.5

6.5

6.5

6.5

6.5

5.5

4.5

4.5

☆보들이먹태	11.9
반건오징어	11.0
☆촉촉통노가리	9.0
☆한치구이	8.9
☆수제오징어입구이	8.5
투별오징어육포	6.0
한입노가리	6.0
아귀채	6.0
왕문어다리	6.5
☆소덕소덕	5.5
염통꼬치	5.5
은행꼬치	4.0
쥐포튀김	4.0
매콤김말이	4.0
땅콩추가	2.0
라면사리추가	2.0
도시락김추가 (3ea)	1.5

제주소주푸른밤
짧은밤, 긴밤

Mini

제임슨하이볼



제임스 양주

무알콜맥주
텍사스셀렉트

텍사스셀렉트



CROWN's EXTERIOR

CROWN HOF
Trendy Interior

이목을 끄는 독창적인 인테리어.
마음이 따뜻해지는 복고의 향기와 맥주 숙성고 그리고 따뜻한 사람이 모인 크라운호프





“낭만의 앙상블” 생활 속의 맥주 크라운과 함께 하세요

startup costs

www.crownhof.com

>> 수익성 <<

약 **42%**

총 매출-운영경비=41%

YES 크라운호프 수익성 분석

2019년 1월 기준(단위:원)

1월 영등2호점	항목	25 테이블	비고
매출 이익	테이블 수	25	4인 테이블 기준
	테이블 회전수	2.5	1일당
	평균테이블단가	35,000	
	일 매출	2,258,370	하루평균매출
	월 매출	67,751,100	100%
운영 경비	식자재 및 주류	25,326,674	37%
	임대료	1,350,000	2%
	인건비	10,217,425	15%
	가스.전기.수도	1,746,825	3%
	관리비 및 기타경비	321,840	1%
	운영경비합계	38,962,764	58%
순수익 합계		28,788,336	월 매출-운영경비=42%

*위표의 경우 현재 운영중인 가맹점의 일반적인 조건으로 산출한 실제 수익분석이며, 임대조건과 고정비, 경영능력에 따라 변동 될 수 있습니다 .





“크라운 호프”와 함께라면 언제라도 좋아요~!	
opening cost	www.crownhof.com

YES 크라운호프 개설비용

[단위:만원/VAT별도]

구분(25평기준)	항목	비용	비고
가맹금	가맹비	500	상호(BI)사용, 메뉴얼사용, 사업컨설팅
	교육비	300	개점전메뉴, 서비스교육 등
인테리어	매장기본설치비	3,750	150만원/평당 3.3m ² 기준
	간판	700	5m기준,배경공사별도
	의탁자	500	지정 의탁자 , 불박이레자
오픈비용	주방기물 및 집기	1,400	주방기기,집기류 일체
	오픈초도비품	200	명함,전단,배너, 메뉴판 등
창업비용 합계		7,350	업종변경 시 실측 후 개별상담

*별도 공사:철거, 외부공사, 저온 숙성고(맥주설비), 전기증설, 외부 화장실, 외부 닥트,가스, 냉/난방기, 어닝,포스, 인허가 비용 등

*위 금액은 점포 설계시 평균치 기준금액으로 점포 구조 등 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

*로열티 : 카드매출 1.5% (VAT별도)

‘창업 준비부터 사후관리까지~

[1단계:창업준비 단계] 점포 보유 유무 및 상권과 점포 선정 기준에 따라 달라질 수 있습니다.



[2단계:창업 및 사후관리] 본사의 슈퍼바이저를 통한 지속적인 오픈지원 및 영업 활성화 지원



(주)피에스피에프앤디

서울시 송파구 중대로12길 6
4층(가락동 113번지)
master@pspfnd.com

Copyright(C)2018 크라운호프
All Rights Reserved.

PSPF&D

가맹문의 1599-7754

www.crownhof.com

맛있는 생맥주를 드실 수 있습니다
생맥주 청소를 자주 할수록 더!욱



‘진짜! 맛있는
생맥주를 만들다!’

CROWN HOF