

가족의 건강을 위하여 밤 새워가며 가마솥 아궁이를 지키시던  
할머니와 어머니의 사랑 가득한 정성으로 고아낸 명품 곰탕



**바우네**  
70년 전통

# 나주곰탕

어머니의 손을 꼭 잡고 가던 시골장터에서  
하루의 피로를 풀며 먹던 정겨운 음식 곰탕!  
전국 방방곡곡 장터에서 유래한 곰탕은 지역별로 그 맛의 특징을 달리하지만,  
서민들의 귀한 음식으로 자리매김하였습니다.  
오랜시간 정성과 사랑으로 완성되는 월빙과 슬로우-푸드의 대명사  
곰탕이 바우네를 거쳐서 국민 대중 건강식으로 거듭 자리 잡았습니다.

**네이버** 바우네나주곰탕

## 곰탕사업 왜 좋을까?

여기저기 설렁탕집 순대국집은 너무나도 많습니다  
그러나 진국 육수를 사용하는 소고기 곰탕 전문점은 그리 흔하지 않습니다.  
명품곰탕 한그릇 드시기는 쉽지만 만들어 내기에는 긴 인고의 시간과  
남모르는 열정이 있어야만 완성이 되는 귀한 보양식입니다  
바우네를 선택하시면 이 모든 과정이 원스톱으로 가능합니다.  
70년 정통과 노-하우의 명품곰탕집으로 만들어 드립니다.

## 바우네나주곰탕은

오랜시간 정성과 마음으로 완성되는 보양식  
정성은 더하고 인심으로 짝 채운 국밥 한그릇  
우리건강을 지켜주는 대표적인 서민음식 곰탕을  
현대인의 식습관과 입맛에 맞게 재구성한 신개념 곰탕 전문점입니다.  
바우네나주곰탕만의 깊고 진한 곰탕의 맛은 첫술을 뜨시면 바로 느껴집니다.  
서민의 건강을 위해 진즉에 대중화되어야 했을 음식  
현대인의 다양한 입맛과 건강을 만족시키는 다양한 메뉴로 진화하여  
알뜰한 현대인들도 쉽게 찾을 수 있는 곰탕 가격파괴점입니다.  
좋은 음식은 손이 아니라 마음으로 만드는 것이라는 신념으로  
오늘도 고객의 건강을 지켜드리기 위해 한그릇 한그릇 정성을 다해 만듭니다.



바우네  
70년 전통  
나주곰랑



## 신뢰의 진국 육수

바우네에서 공급하는 사골 육수와 맑은 육수는 엄선된 원재료로만 생산합니다. 오랜기간 진국육수와 맑은육수 개발에 심혈을 기울여 완성하였으며, 믿음과 정성의 기업 주식회사 G&F의 최첨단 위생적인 생산라인을 통하여 안전하게 생산되고 있습니다. 본사의 오랜 경험의 장인과 G&F의 우수한 연구인력들의 협업을 통한 철저한 제품 연구와 품질관리로 명품 육수를 생산하고 있습니다.



## 최상의 품질 삶은 고기수육

고명으로 사용하는 각종 소고기 수육은 매장에서 만드시기가 쉽지 않습니다.

더욱이 식사류와 안주류에 사용하는 수육이 8가지여서 조리시간 또한 만만치 않습니다. 최상의 원육 위생적인 생산시설을 자랑하는 바우네의 시스템이 있기에 안심하고 장사에만 전념 하실 수 있습니다. 30년 전통의 기업 주식회사 세누가 바우네와 함께 합니다.





## 애선된 재료

최고의 맛은 좋은 식재료를 사용하는것부터 시작합니다.  
내 가족이 먹는다는 생각으로 정성껏 준비합니다.



## 명품 곰탕의 탄생

오랜기간 거듭된 연구와 실험 끝에 완성된  
진국육수와 최상의 수육  
“바우네” 전임직원이 자신있게 명품곰탕을 선보입니다.



## 식사류



**바우네곰탕(사골육수)**

오랜 시간 교아낸 사골육수와  
맛있는 소고기 수육이 듬뿍  
담긴 깊고 진한 맛의  
바우네나주곰탕 대표메뉴



**맑은나주곰탕(고기육수)**

고기를 삶아 만든 맑은육수로  
감칠 맛을 낸 전통 나주식 곰탕



**바우네정식(곰탕수육무침)**

곰탕과 새콤한 도가니수육무침  
을 함께 즐기는 푸짐한 한 끼  
정찬



**얼큰우거지곰탕**

얼큰하고 칼칼한 육수와  
부드러운 우거지의 만남으로  
시원한 해장용 곰탕



**소내장탕**

소곱창, 양 수육을 푸짐하게  
넣고 얼큰한 양념을 첨가하여  
끓여낸 든든한 일품메뉴



**도가니탕**

칼슘과 콜라겐이 풍부한  
도가니를 가득 넣은 대표적인  
보양식



**만두곰탕**

깔끔한 고기육수에 수육고기와  
통통한 만두까지 알차게 즐길  
수 있는 메뉴



**뼈다귀해장국**

얼큰한 국물과 목뼈의 부들부들  
살코기를 즐길 수 있는 해장국

## 특선 메뉴



**특영양곰탕**

인삼, 대추, 은행 등 건강 식재  
료가 보강된 영양 2배 곰탕



**소머리곰탕**

머리고기 특유의 쫄깃함과  
부드러움이 진국 육수와 만나  
깊은 풍미를 자랑하는 곰탕

## 계절 메뉴



**사골떡만두국**

진국 사골 육수에 쫄득한 떡과  
원만두를 함께 끓여 구수하면서  
부드러운 맛을 풍기는 한국의  
전통 음식



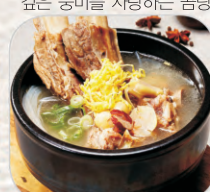
**고기쌈냉면(물/비빔)**

살얼음 동동 띄운 냉면과 달착  
지근한 양념갈비를 함께 즐기는  
냉면



**뚝배기불고기**

달큰한 양념에 재운 불고기를  
버섯과 함께 끓여내 누구나  
좋아하는 든든한 식사



**왕갈비탕**

진한 고기육수와 왕갈비가  
어우러져 담백하고 깊은  
맛에 남녀노소 즐겨찾는 메뉴



## 70년 노하우

3대를 이어온 노하우 현대적인 해석을 통해  
다양한 메뉴와 맛으로  
사랑받는 건강식으로 출범

## 신도불이

한국인의 몸과 입맛에 어울리는 전통이 깃든 음식  
한식문화를 계승 발전시킨 다시 찾게되는 맛의 고향



## 요리류



**모듬수육**

양지, 소머리, 도가니를 아채와 함께 취향대로 즐길 수 있는 대표 수육 요리



**도가니수육**

건강과 미용에 좋다고 입증된 도가니를 넉넉하게 넣은 건강반점 요리



**소곰창전골**

곱창, 양, 수육과 각종채소가 어우러진 매콤하고 진한 맛의 전골



**소불고기전골**

고기와 버섯을 듬뿍 넣어 향긋함과 감칠맛을 즐길 수 있는 일품 전골 요리



**얼큰모듬전골**

한 가지 메뉴에 모든 걸 담아내 골라 먹는 재미가 있는 요리



**뼈다귀감자탕**

풍성한 설집을 자랑하는 엄선된 목뼈만을 사용한 일품 진미 요리



**오리주물럭**

혈액순환과 몸을 회복시켜 주는 보약인 오리를 양념한 요리



**막곰창구이(반반,양념,갈비)**

곱창과 막창을 함께 즐길 수 있는 바우네만의 갈비 & 양념 막곰창구이



**소곰창볶음**

풍부한 곱창 아채 버섯 매콤 소스로 만든 곱창마니아를 위한 얼큰한 곱창볶음

## 사이드 메뉴



**소고기부추전**



**왕만두**



**소고기튀김**



**도가니수육무침**

# 바우네 성공포인트

불황에서도 장사가 잘 되는 매장은 반드시 이유가 있습니다.

지금도 매장 앞에 손님들이 줄 서는 “바우네 나주곰탕”에는 남다른 대박 포인트가 있습니다.



## 1. 맛있습니다.

한 수저만 드셔도 느낄 수 있는 뛰어난 맛을 자랑으로 합니다.

담백하면서도 깊고 진한 육수, 부드러운 식감의 고소한 소고기 수육.

맛있는 건강 한 그릇에 고객들의 발길이 끊이지 않습니다.

## 2. 가격 파괴 곰탕

착한가격과 높은 품질 더불어 푸짐함까지 고객들의 만족도를 최고로 만들었습니다.

국내 누구도 따라올 수 없는 뛰어난 가성비는 나주곰탕 70년 노하우의 강력한 경쟁력입니다.

## 3. 다양한 소비층

소고기를 이용한 국밥은 돼지고기와 달리 싫어하는 사람이 없습니다.

소고기국밥의 특징은 남녀노소 전 연령층이 좋아하여 문전성시를 이룰 수 있습니다.

## 4. 오랫동안 사랑받아온 곰탕

곰탕은 옛날 시골장터와 서민들의 각종 행사에 수백 년을 함께 해온 전통음식입니다.

단순간의 유행에 따라 사라지는 일반적인 음식과는 달리 대를 이어할 수 있는 사업입니다.

## 5. 사계절 인기 만점

겨울이냐 따뜻한 음식을 선호한다고 하지만 여름철에도 곰탕의 소비층은 두텁습니다. 이상고온에 시달리고 지친 현대인에게 여름 보양식으로서의 곰탕의 인기는 놀랍습니다.

## 6. 다양한 메뉴 구성

대표적인 곰탕 외에 푸짐하고 다양한 곰탕 메뉴 판매로 소비자 선택의 폭을 넓혔습니다. 또한 최상의 수육을 활용한 맛깔스러운 안주류 판매로 저녁 술손님도 단골이 됩니다.

## 7. 전문가 필요 없는 주방

육수와 수육 등 주요 원재료는 최첨단 위생라인을 거쳐 생산되어 매장에 공급됩니다. 매장에서는 간단 조리만 할 수 있도록 매뉴얼화 되어 인건비 및 기타 조리비용을 최소화 하였습니다.

## 8. 빠른 회전율 놀라운 수익성

국밥의 특성상 주력판매시간대 이외의 시간에도 고객은 꾸준히 내점합니다. 매장 규모에 상관없이 조리, 고객 체류시간, 최소화된 운영 동선 등으로 하루 테이블 회전율 7-8회전 이상 가능하여 매출의 극대화 와 최대 수익률을 확보할 수 있습니다.

## 9. 본사와 함께 상생

지에프유통은 끊임없는 연구와 개발을 지향합니다. 20년 경력의 베테랑 R&D 팀과 전문적인 슈퍼바이저 운영으로 가맹점과 함께 성공한다는 상생의 목표를 가지고 있습니다. 같이 호흡하는 본사, 이젠 장사가 외롭지 않습니다.



# 창업준비시 꼭 체크하세요

## 아이템경쟁력

유행 트렌드보다는 오랫동안 대중성이 검증된 아이템이 실패의 확률을 줄입니다. 소고기국밥은 수요층이 넓은 아이템이지만, 판매가격 제조비법등 장애요인으로 대중화 진입이 어려웠습니다. 오히려 이런 상황이 바우네나주곰탕 아이템의 경쟁력을 극대화 합니다.

## 유용자금

자금이 맞추어 창업을 할것인가? 위험부담이 있더라도 자기자본 보다 과도한 창업을 할것인가? 일반적으로 부채비율 30%를 넘기지 않는 것이 위험부담이 최소화되는 창업입니다. 시설투자비는 줄이고 절감된 비용으로 좀 더 좋은 장소를 선택해야 합니다.

## 점포입지

상업지역 내에서는 주 5일 영업을 고려해야 합니다. 주거밀집 지역에서는 365일 영업이 가능 하나 단골을 많이 확보하여야 하며 배달매출도 고려해야 합니다. 양지역이 적당히 혼합된 상권에서 1년 365일 4계절 내내 꾸준히 고객을 유입할 수 있는 전략적인 입지의 선정이 중요합니다. 창업 자금을 고려한 맞춤형점포. 직접 발로 뛰며 가성비 좋은 점포를 구하기 위해선 천리를 마다 하지 않는 열의가 있어야 합니다.

## 정밀 상권분석

상권 분석에는 여러 가지 다양한 요소를 고려해야 합니다. 상주인구나 유동인구의 비율, 배후 단지 주택이나 상업지역의 경제수준, 인구의 연령구성비, 주위의 경쟁업소, 상권내의 소비패턴 등등. 물론 사업경험이 오래된 경험자는 나름의 분석 능력이 있으나 대부분의 창업자들은 독자적인해결이 어렵습니다. 따라서 업계의 전문가들의 세밀한 도움을 받는 것이 유리합니다.

## 수익성분석

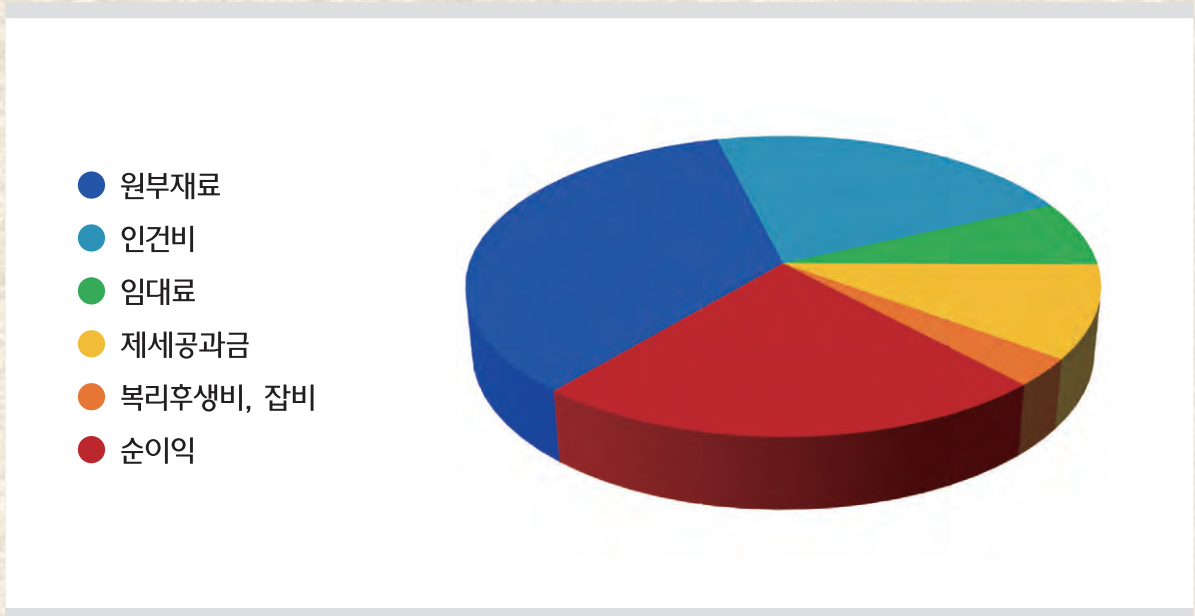
각종 식자재의 가격상승률이 무섭습니다. 2016년 기준 서울의 물가 상승률이 세계 6위라는 통계상의 수치가 발표되었고 그중에 식료품에 대한 상승률은 거의 세계 TOP에 랭크될 정도 라고 합니다. 개개인 점주가 모든 식자재를 직접 구매하여 원가율을 맞추는 것은 거의 불가능합니다. 한그릇의 가성비 높은 음식을 팔고 수익도 확보할 방법은 대량구매, 선구매를 통한 원가절감과 시스템화된 운영으로 인건비를 줄이는 것이 고수익 창출의 해답입니다.

Start Up



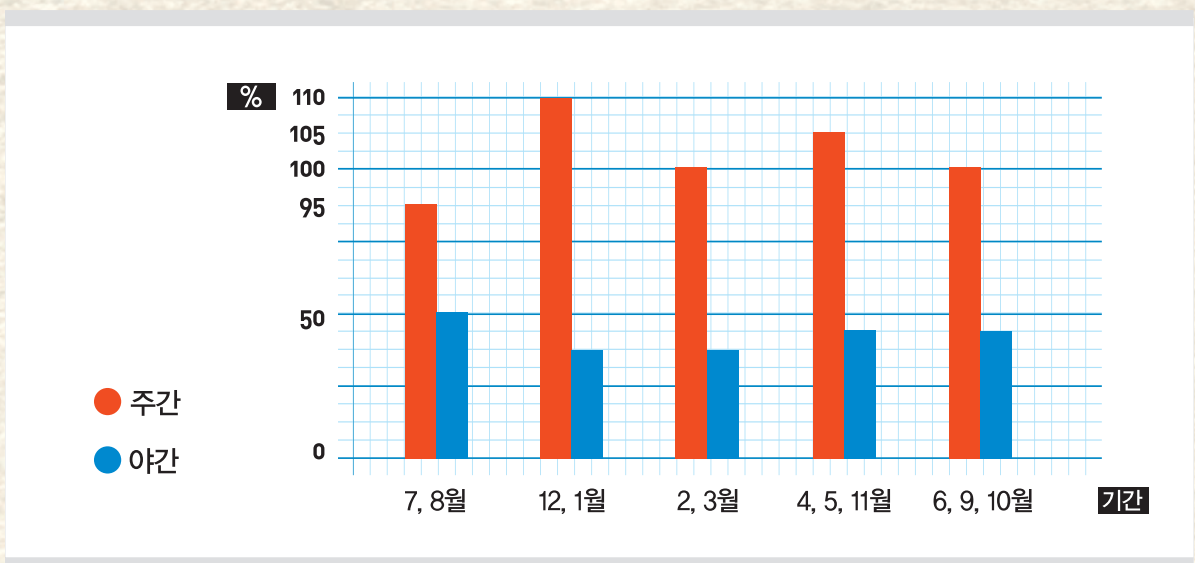


## 예상 수익률 구성 (월 5000만 매출 기준)



실제 영업이익률은 점주직접운영 시간제고용을 통해 증감될수 있음  
상권에 따른 임차료에 따라 순이익 증감 있을 수 있습니다.

## 계절별 주야간 매출 추이 (20개 점포 통계)



점포의 입지에 따른 차이는 있지만 곰탕은 보양식으로 인식되어 계절영향을 적게 받습니다. 바우네에서 엄선한 계절메뉴의 인기는 여름매출을 증대 시켜 계절적인 영향이 거의 없습니다.

# 개설내역

66㎡ 기준(구 20평)

VAT별도

항 목	금 액	세 부 내 역	비 고
실내 인테리어	24,000,000	바닥, 천정공사, 벽면, 사인물, 주방기반공사, 전기배선 및 조명공사, 카운터, 목공사, 도장공사, 순간온수기, 급수, 배수기본공사외 인테리어일체	평당 120만원
주방기기 및 기물	14,500,000	냉동냉장고, 반찬냉장고, 작업대, 주방벽선반, 간탁기, 낮은화덕 자외선살균소독기, 싱크대, 식기세척기, 인쇄그릇 및 홀주방비품일체	커피자판기, 정수기 포스시스템임대 추가 평당 40만원
간판(기본형)	3,000,000	전면플렉스간판 (1.2m x 4m) 돌출플렉스간판 (0.8m x 3.0m) 기둥사인, 오픈현수막, 전면썬팅, 이미지물(스카시포함), 각종표찰	추가:전면 16만원 / ㎡당 돌출 28만원 / m LED 채널별도견적
사인물	2,500,000	메뉴판넬, 홍보판넬, 에어간판, 외부등, Y배너 기타 매장 디스플레이	어닝 별도
탁의자	4,000,000	원목풍고급탁자, 세련된고급의자, 불박이의자	평당 20만원
가맹비	5,500,000	상표사용권, 브랜드홍보, 상권보호, 영업 및 일반 매뉴얼 사용권	
조리교육비	2,500,000	주방직원조리교육(직영매장), 조리사파견, OPEN준비 및 지원	OPEN지원 3일
홍보 및 운영용품	3,500,000	이벤트행사 1일, 홍보전단지, 3000원 식식쿠폰, 블로그 홍보 티셔츠, 앞치마, 명함2중, 라이터, 필지, 온라인 맛집 1개월 홍보	개업사은품 별도
보증금	3,000,000	계약이행 및 물류보증금	
합 계	62,500,000		

**별도 사항** 전기승압 / 내 외부철거 / 소방설비 및 방염시설 / 전면유리공사 및 사시 공사 / 상, 하수도 외부 인입공사  
냉·난방기 및 가전제품 / 2층 및 계단공사 / 복층공사 / 가스연결 및 인입공사 / 간판허가 및 각종 인허가





# 바우네 70년 전통 나주곰탕

## 네이버 바우네나주곰탕

### 창업설명회

매월 첫째,셋째 주 목요일 오후 1시 개최  
전화로 사전예약 필수  
창업세미나, 개별상담, 관심매장 순회, 시식 및 토론

### 체험창업단 모집

창업설명회 참석 인원 중 사전 체험을 원하실 경우  
사전등록을 통하여, 본사 직영점 5일간 무료 체험  
프로그램을 이용하실 수 있습니다.

### 창업자금 대출

바우네나주곰탕과 **우리은행** 과 업무 제휴  
운전자금+시설자금 최대 1억원까지  
제휴사를 통한 무이자 창업자금 대출 2000만까지



주식회사 GF포유

서울시 광진구 아차산로 415, 401호  
대표전화 : 02-2203-2040

www.najoo.kr