

I. 한국인 입맛에 따른 패밀리레스토랑 업계의 변화

남 수 정 대표이사
(주) 씬앳푸드



SUN FOOD

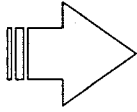
TONY ROMA'S
PORKS FOR RIBS



SpaghettiLand
Spaghettia
스파게티랜드



목 차



■ SunatFood 소개

- Tony Roma's
- Mad for Garlic
- Spaghettia
- Pepper Lunch

■ 년도별 외식업계의 변천사

■ 1인당 육류 소비 현황

■ 외식산업의 육류 전망

1995년 9월 토니로마스를 런칭하여 연 방문고객수 84만명을 달하며, 2005년부터는 컨셉을 고급화하여 타 패밀리레스토랑과 차별화를 지향 함

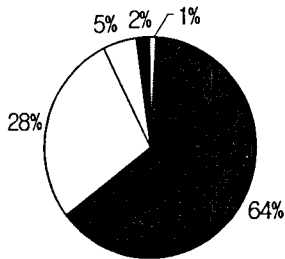


매장현황

·서울지역

압구정점, 강남역점, 예술의전당점,
여의도서울증권점, 명동점, 홍대점,
광화문점

총: 7매장 (서울: 7매장)



방문고객 : 연 84만명

월 평균 7만명

·2004년 12월 기준 자료

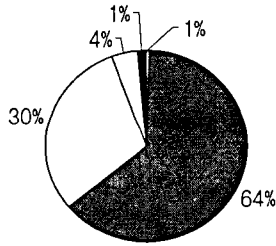
국내 최초의 Wine&Garlic 레스토랑으로 마늘을 이용한 40여가지의 이태리 음식과 다양한 와인을 지향 함



매장현황

- 서울지역
광화문점, 압구정점, 여의도점
- 총: 3매장

매드포갈릭 연령별 매장 방문 현황



방문고객 : 연 309천명

월 평균 26천명

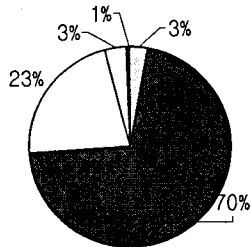
• 2004년 12월 기준 자료

1998년 12월 스파게티이 런칭을 하여 연 방문고객수 200만명을 달하며 2005년 12월을 기점으로 100개의 매장을 오픈 할 계획 임



매장현황

- 서울지역
명동점, 이대점, 대학로점, 여의도점, 강남역점, 명동역점, 역삼역점, 광화문점, 양재점, 압구정점, 인사동점, 종로점, 김포공항점, 홍대점, 여의서울중권점, 신촌점, 서울역점, 건대점, 을지로점, 목동점, 남부터미널점, 롯데월드점, 연대점
 - 경인지역
인천연수 이마트점, 부천 중동점, 일산 주엽점, 일산 경발산점, 분당 서현역점, 분당 미금역점, 평촌 범계점
- 총: 30매장 (서울: 23매장, 경인: 7매장)



방문고객 : 연 200만명

월 평균 16만명

• 2004년 12월 기준 자료

일본최대 규모의 스테이크 전문점인 페퍼런치는 280도의 Sizzling Pan을 이용하여 신선한 고기를 110초에 고객에게 제공 함



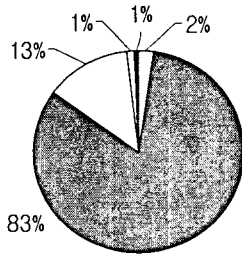
매장현황

·서울지역

명동점, 이대점, 목동점, 여의도점

총: 4매장

페퍼런치 연령별 매장 방문 현황

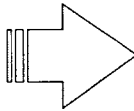


방문고객 · 연 105천명
 월 평균 9천명
 2004년 12월 기준 자료

목 차

■ SunatFood 소개

- Tony Roma's
- Mad for Garlic
- Spaghettia
- Pepper Lunch



■ 년도별 외식업계의 변천사

■ 1인당 육류 소비 현황

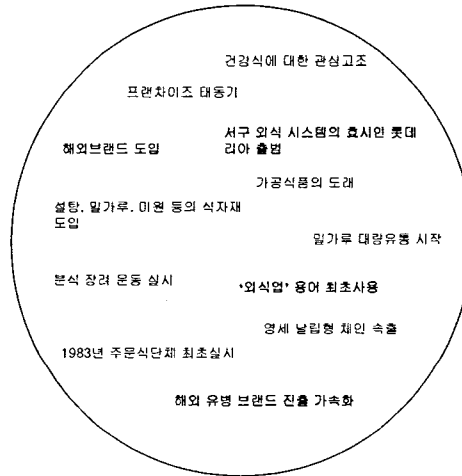
■ 외식산업의 육류 전망

1945년 해방기 이후부터 1984년에 자장면, 닭갈비, 부대찌개, 떡볶이 등의 음식이 알려지면서 생계위주의 요식업 식문화가 시작 됨

진입 브랜드

연도	런칭브랜드
1945	고려당 종로1호점
1948	남포면옥
1948	하동관
1963	삼양라면사관
1967	뉴욕제과
1975	림보치킨
1976	가나안제과
1977	림스치킨
1979	난다랑/뫼데리아
1980	아메리카나
1982	다림방
1983	장터국수
1984	버거킹/KFC/웬디스/ 신라명과/하이텔베르크

HOT ISSUES



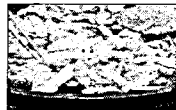
자료: 월간식당4월호

1945~1984 히트메뉴 : 서민층이 부담없이 즐길수 있는 메뉴로 구성 됨



-자장면-

중요한 가족 행사가 있는 날이면 어김없이 먹는 음식 바로 자장면 이었다. 가격이 저렴하여 서민들의 입맛을 충족시켰으며 지금까지도 그 명성을 이어가고 있다.



-닭갈비-

충천지역에서 시작된 닭갈비는 알을 너무 많이 나아 육질이 잘겨진 노계를 개발한 조리법으로 양념을 하여 맛을 내었다.



-부대찌개-

미군부대가 밀집되어 있는 의정부 동두천이 근원지로 미군의 주식을 바탕으로 개발되어 부대찌개라고 불려 졌다.



-떡볶이-

6.25전쟁 이후 신당동의 마복림 할머니가 중국집에서 흰 가래떡을 자장에 찍어먹는 것을 보고 개발되고 발전되면서 지금의 떡볶이가 만들어 졌다.

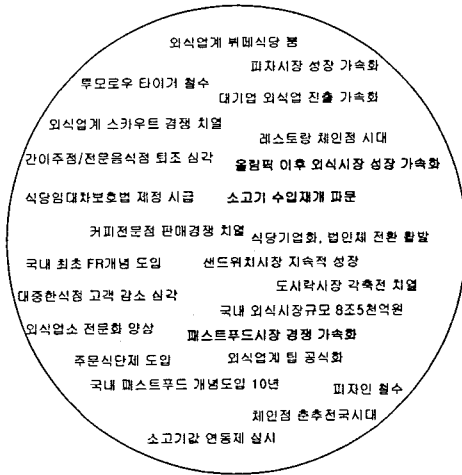
자료: 월간식당4월호

1985년부터 1990년에는 서구화된 패스트푸드 개념의 메뉴가 등장했으며 프랜차이즈 위주로 외식업이 성장 함

진입 브랜드

연도	런칭브랜드
1985	해태델리/핑구짱구/피자헛/피자인/투모로우타이거/데니스/베스킨라빈스
1986	뽕뽕픽델리카트스/한국맥도날드/빅웨이/맥가이버
1987	이태리피자
1988	코코스/맥도날드/합슨스/도토리/자델/나이스데이/크라온베이커리/만리창성
1989	웨이키스피자/피자월드/피자레피노/원더랜드/뽕뽕이하우스/미스터커피
1990	피자팝/오닝피자/델타코/밀라노 피자/브래머/헤르켄/구텐/하디스/도미노피자/시카고피자

HOT ISSUES



자료: 월간식당4월호

1985~1990 히트메뉴 : 서구화된 식생활의 변화 단계로 간단하게 즐길수 있는 음식이 외국 및 국내에서 유행 됨



-햄버거-

79년 롯데리아에서 도입, 국내첫선을 보인 햄버거는 빠르고 간편한 서비스와 서구적인 맛을 앞세워 당시 부동의 인기메뉴였던 떡볶이와 자장면을 제치고 단숨에 인기 메뉴로 등극했다.



-피자-

햄버거의 뒤를 이은 피자는 85년 피자헛의 도입과 함께 미국식 팬피자가 국내에 처음 소개될 당시 서양 반대쪽이라는 혼스러운 별칭을 달을 만큼 국내에는 생소한 메뉴였다.

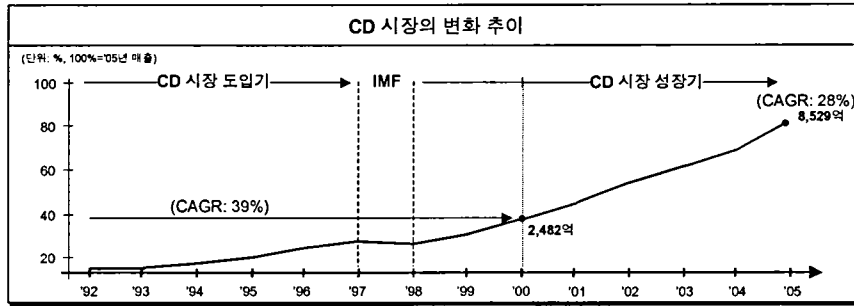


-국수-

면류전문점이 폭발적 인기를 구가하여 국수가 하나의 트렌드로 자리잡기도 했다.

자료: 월간식당4월호

1992년부터 패밀리레스토랑이 진출하면서 외식업계 시장이 기업화 되었고 CD(Casual Dining)라는 새로운 외식군이 형성 되었음



- | 1992 ~ 1996 | 1997 ~ 2000 | 2000 ~ |
|---|---|---|
| 단계별 특성
• 서울 강남 등 일부지역 점포 출점 집중 | • 브랜드간의 이미지, Offering 차별화 약화
• 급속한 점포확장 시작 | • 지방 출점 시작 및 확대
• 신규채널의 확대, 신규브랜드의 도입
• 신규 업체 진출의 가속화 |
| 고객의 특성
• 90년대 초반 교육과 소득 수준이 높은 한정된 고객 | • 고객 요구수준의 다양, 복잡화
• 고객의 저변확대, 여성고객의 증가 | • 간편함과 높은 Quality의 요구
• 고객의 유동성 증가 |
| 경쟁의 기반
• 새롭고 신선한 이미지와 음식 | • 양질의 서비스
• 다양한 판촉활동
• 다수의 점포 | • 이미지 및 Offering의 차별화
• 지속적인 성장기반의 확보
• 규모의 경제 |

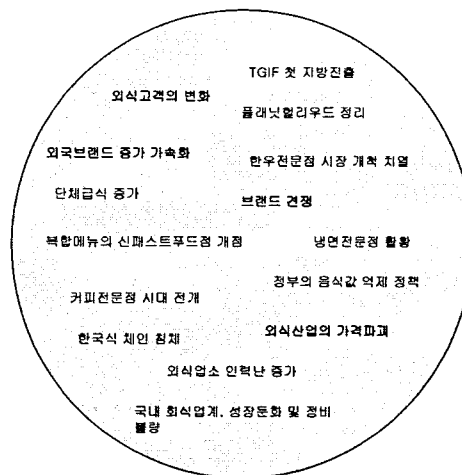
자료: SunatFood

1991년부터 1995년에는 해외 브랜드 진출 가속화로 외식산업의 자리를 구축하여 발전 함

진입 브랜드

연도	런칭브랜드
1991	써브웨이/하겐다즈/타코벨/칸
1992	TGIF
1993	판다로사
1994	스카이락/데니스/LA팜스
1995	플래닛헐리우드/씨즐러/베니진스/토니로마스/비에트로

HOT ISSUES



자료: 월간식당4월호

1991~1995 히트메뉴: 프랜차이즈 업체가 증가함에 따라 전문화된 음식이 외식시장에 진출 함



-보쌈-
90년대 후반보쌈의 등장으로 보쌈전문점이 체인화를 구축해 나아감



-냉면-
함흥냉면의 인기를 타고 다양하고 지역적인 냉면이 등장함



-스테이크-
90년대에는 경양식점을 중심으로 한 서양식의 고급 레스토랑이 급속히 증가함

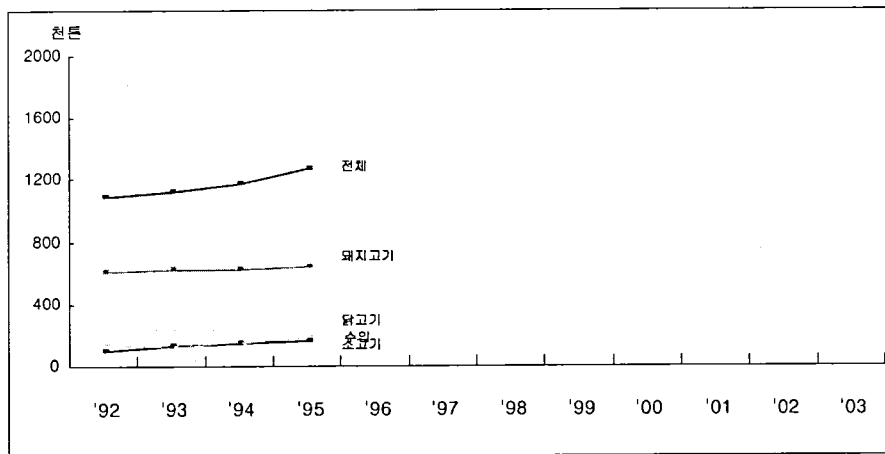


-크레페-
92년 신패스트푸드가 유행하면서 불란서풍 크레페등 다양한 퓨전메뉴가 등장함

자료: 월간식당4월호

15

95년도 돼지고기의 소비량은 낮은 증가율을 보이나 닭고기와 소고기의 증가와 수입육류의 증가로 인하여 전체 육류 소비량이 증가 함



자료: 통계청, 농림부

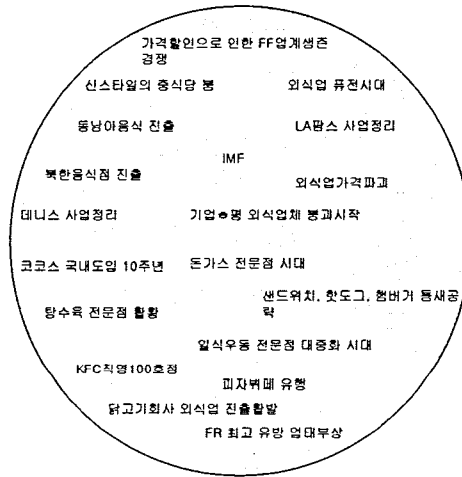
16

1996년부터 1999년에는 IMF로 인한 가격파괴, 신규시장개척, 및 기업형태의 외식업으로 자리 매김

진입 브랜드

연도	런칭브랜드
1996	까르제스테이션/마르쉐/토마토 & 오니언/정글짐/오시노아/OK 코랄/하드타카페
1997	칼스주니어/빽스/아웃백스테이크하우스/칠리스/우노/A&W/버거몰
1999	우리들의이야기/스타벅스

HOT ISSUES



자료: 월간식당4월호

1996~1999 히트메뉴: 퓨전음식 위주의 메뉴가 인기를 끌게 됨



-파스타-

93년 소렌토를 시작으로 대중화되기 시작한 파스타는 96~97년을 기점으로 전성기를 맞고 차후에 많은 체인점이 생김



-샐러드-

90년대 중반, 패밀리레스토랑의 진출로 사이드 메뉴였던 샐러드는 당당히 독립메뉴로 자리를 잡음



-김밥-

96년 소풍메뉴였던 김밥은 전문점이 되면서 인기가 상승하였고 차후에는 캘리포니아 롤과 같은 고급 형태로 변화되어서 제공됨

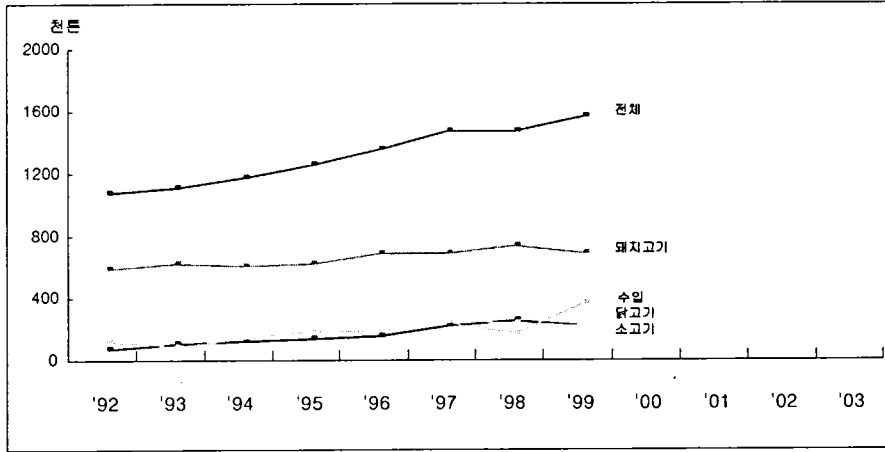


-칼국수-

IMF에 든 메뉴 중 하나인 칼국수는 저렴한 면서 다양함을 제공하였음

자료: 월간식당4월호

1999년에는 돼지고기, 소고기, 닭고기의 소비량이 감소하였지만 수입고기의 증가로 전체 소비량이 크게 증가 함



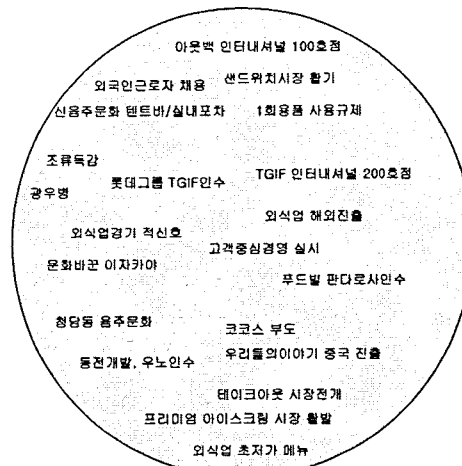
자료: 통계청, 농림부

2000부터 현재까지는 “웰빙”문화가 정착되면서 새로운 컨셉의 업종들이 선보이며 전반적인 외식업계의 재 정비가 실행 되고 있음

진입 브랜드

연도	진입 브랜드
2000	디딤 로스터스 커피
2001	루비류스데이/퀴즈노스/매드포갈릭/사보텐/영글링스/스웬슨/크레이튼스/마우로커피
2002	파파조스/이뽏뽏따뮤스/카후나빌/퀴즈노스서브/리나스샌드위치/파스구피
2003	한죽/프레쉬니스버거/페퍼런치/재키스키친/사누끼보레
2004	육반/스위트리/난시앙/자행고/크리스피크림도넛

HOT ISSUES



자료: 월간식당4월호

2000~현재 히트메뉴: 웰빙문화로 인하여 건강식위주의 메뉴가 선보임



-샌드위치-

91년 도입된 써브웨이를 중심으로 중저가로 시작되며 02년도를 기점으로 고급 샌드위치 시장이 형성 되었음



-기능성 삼겹살-

다양한 기능성 삼겹살(녹차, 와인, 김치, 매실 등)이 진출하면서 여성고객들에게 큰 인기를 얻게 됨



-불닭-

2004년 히트메뉴인 불닭은 매운소스를 입혀 구운 닭고기 지역마다 3~4개의 불닭집이 자리잡고 있음

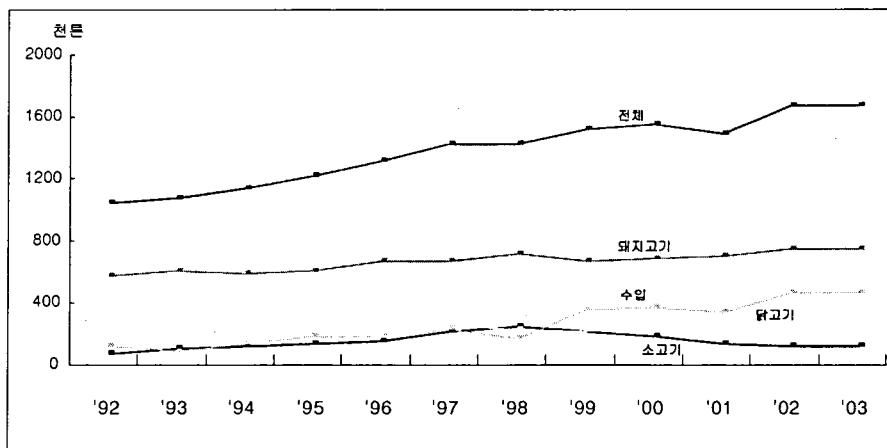


-약선요리-

웰빙붐으로 인기를 얻은 약선요리는 몸에 조흔 약성을 띠고 있는 재료를 사용하여 사람들 기아속에 한층 더 다가섰다.

자료: 웰빙식당4월호

2003년 웰빙으로 인한 고객의 니즈가 건강중심적으로 집중되어 육류의 소비량이 큰 변화를 보이지 않음



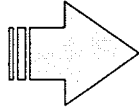
자료: 통계청, 농림부

목 차

■ SunatFood 소개

- Tony Roma's
- Mad for Garlic
- Spaghettia
- Pepper Lunch

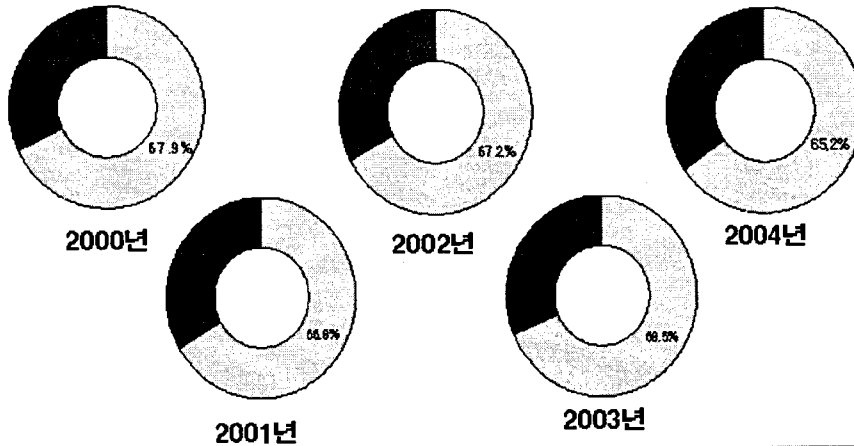
■ 년도별 외식업계의 변천사



- 육류 소비 현황 자료
- 외식산업의 육류 전망

토니로마스의 야채류 및 육류의 비중은 35%와 65%대에서 비슷한 현상을 보이고 있음

■ 야채류
□ 육류



자료: SunatFood

24

패밀리레스토랑의 메뉴의 구성에 따라 모든 업계의 인기메뉴 중 육류의 비중이 높게 나옴

패밀리레스토랑별 인기메뉴 현황

토니로마스 인기메뉴

- Original Baby Back Rib
- Lunch Original Baby Back Rib
- Cajun Chicken Salad
- Lunch Barbecued Chicken & Rib Combo
- Onion Loaf

빽스 인기메뉴

- Salad Bar
- VIPs Steak
- BBQ Pork Ribs

Outback 인기메뉴

- Victoria Filet
- The Outback Special
- Ayers Rock Strip
- Rockhampton Rib-Eye

베니건스 인기메뉴

- Bennigan's Best Sampler
- Chicken Quesadillas
- Country Chicken Salad
- Monte Cristo
- Beef & Chicken Combo Fajitas

TGIF 인기메뉴

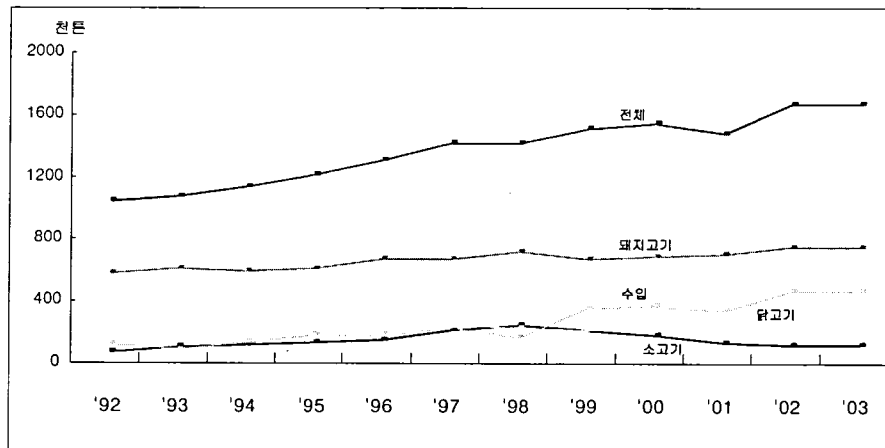
- Three for All
- Filet Mignon
- Surf 'N' Turf
- Double Glazed Ribs
- Sizzling Shrimps
- Cajun Angel Dinner
- Cajun Fried Chicken Salad
- Combination Fajita
- Blackened Chicken Alfredo
- Bulgalbi

자료: Sunatfood

25

전체 육류 소비현황을 보면 92년도부터 꾸준하게 증가하고 있으나 수입고기의 영향력 또한 비중이 크게 나오고 있음

육류별 소비 현황

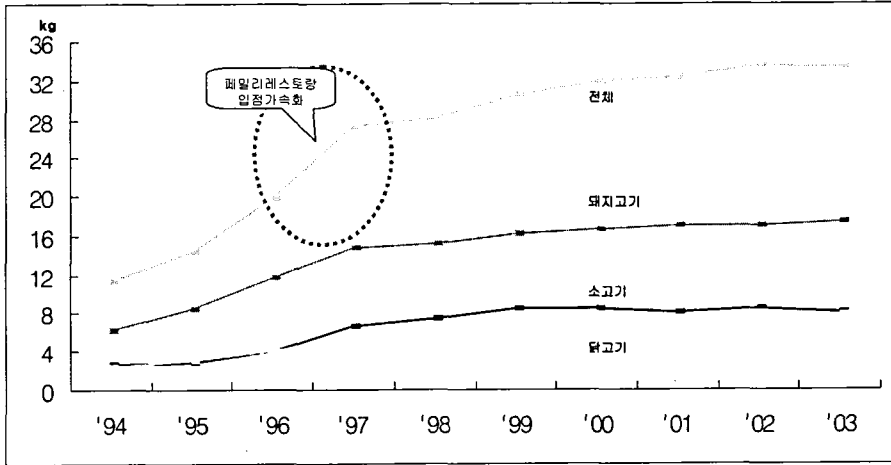


자료: 통계청, 농림부

26

1인당 육류 소비량에서 육류 시장의 지속적인 상승세를 보이다가 2003년도에는 약간 정체되는 모습을 보이고 있음

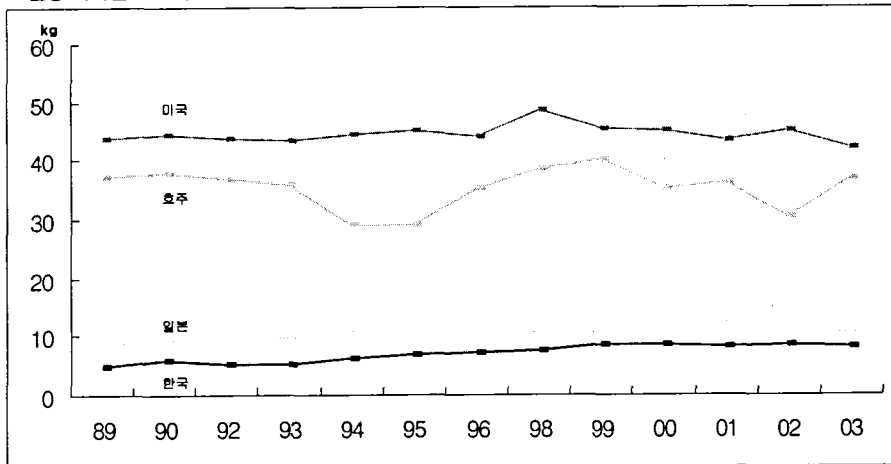
1인당 육류소비 현황



자료: 통계청, 농림부

미국과 호주의 심한 등락폭에 비해 한국과 일본은 소고기 소비량의 꾸준하게 소비하는 것으로 추정 됨

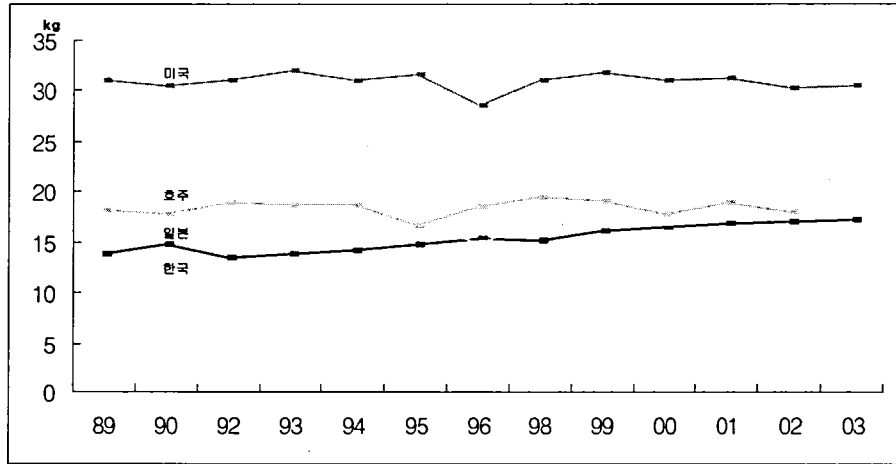
1인당 국가별 소고기 소비현황



자료: 통계청, 농림부

미국과 호주는 등락의 폭이 심하나 한국과 일본의 돼지고기 소비량은 꾸준히 증가 하는 추세를 보이고 있음

1인당 국가별 돼지고기 소비현황



자료: 통계청, 농림부

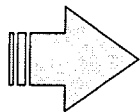
목 차

■ SunatFood 소개

- Tony Roma's
- Mad for Garlic
- Spaghettia
- Pepper Lunch

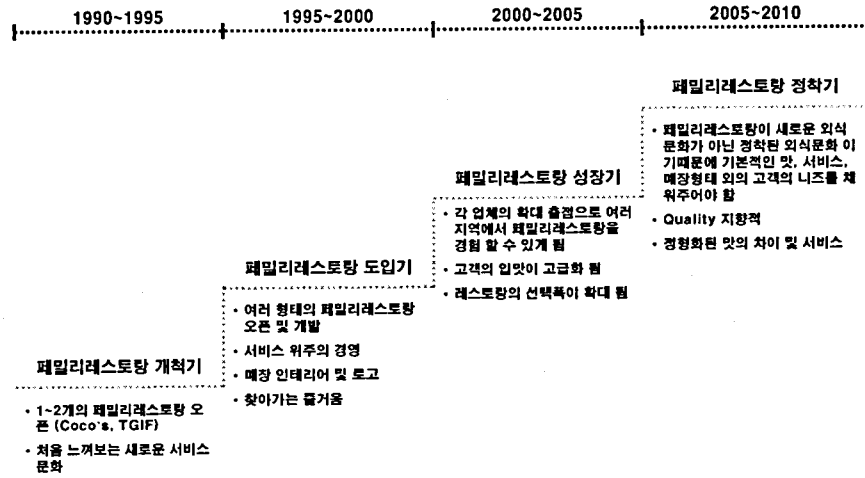
■ 년도별 외식업계의 변천사

■ 육류 소비 현황 자료



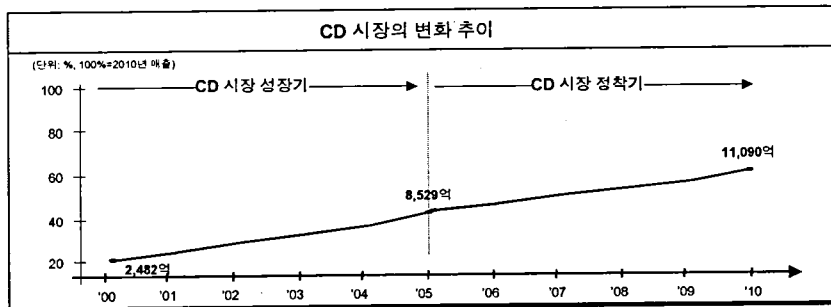
■ 외식산업의 육류 전망

고객들의 입맛이 서구화되며 고급화되었기 때문에 외식업계는 단순히 맛과 서비스 뿐만이 아닌 고객지향적으로 맞추어 나아가야 함



자료: Sunatfood

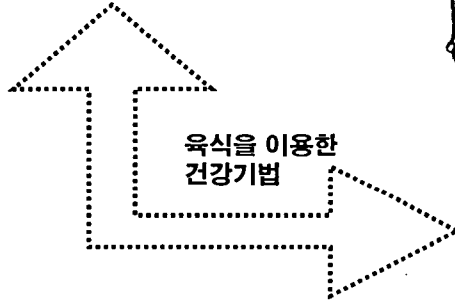
CD시장이 정착함에 따라 차후 몇 년은 내실을 다지는 해가 될 것이며 이에 따른 매출증가와 육류증가가 함께 동반할 것으로 추정 됨



- 지속적인 전국적 매장 진출
- 신규브랜드 도입
- 외식문화 사업 증가
- 새로운 형식의 외식업군 개발 및 도입
- 고객 외식업 고급화 극대

자료: Sunatfood

향후 고객의 웰빙니즈가 지속 될 것이므로 메뉴의 다양화와 육류와 건강을
고객이 인지 할 수 있도록 한다면, 육류에대한 관심을 더욱 끌 수 있음.



자료: Sunatfood

33

SUN @ FOOD

감사합니다