

# Duck's Legwork



아늑하고 편안한 분위기를 담은 내부 인테리어



오리삼겹 W4,500



오리샤브불고기 W5,500



리교추장삼겹 W5,500



「콩덕스」개롱점 외부전경과 「콩덕스」개롱점 내부 전경



싸고 맛있고 몸에 좋은 것을 찾는다면?  
콩덕스로 오라!

## 국내 최초 '오리삼겹구이' 전문 프랜차이즈



본회 회원사인 (주) 화인코리아가 오리구이 전문 브랜드 「콩덕스」를 런칭, 외식 프랜차이즈 시장에 본격적으로 진출하였다. (주) 화인코리아는 1974년 창립 이래 30여년간을 오리고기의 고급화와 세계화에 전념해 온 오리고기 전문회사로 위생적 작업시설과 국내 최대생산을 자랑하며 오리업계의 선두를 지켜온 기업으로서, 누구나 부담없이 합리적인 가격으로 고품질의 오리고기를 즐길 수 있도록 대중화 하는데 초점을 두고 외식시장에 참여하였다. 「콩덕스」의 브랜드컨셉은 우리나라 전통가락인 당덕덕콩덕을 모티브로 하여 오리구이와 함께하는 즐거운 곳을 의미하며 대중의 가장 많은 사랑을 받고 있는 돼지삼겹살에 착안, 국내 최초로 오리를 삼겹살 형태로 가공해 업계에 새바람을 일으키고 있다.

## 오리전문점도 발상의 전환이 필요하다

기존 오리전문점이 오리육의 고급화를 고착시킨데 반해, 「쿵덕스」는 국내 최초 오리삼겹구이와 합리적 가격으로 연인, 가족, 직장인 등이 돼지고기를 먹으러 가듯, 품질 좋은 국내산 오리고기를 부담 없이 즐길 수 있도록 기존 인식을 바꾸는 데 역점을 두었다.

### 경쟁력 01 믿을 수 있는 회사의 브랜드

국내 외식 산업의 경우 다양한 아이템의 프랜차이즈들이 생겨났다 소리 없이 사라지는 경우가 셀 수 없이 많아 사업성과 안정성으로 볼 때, 믿을 수 있는 회사의 브랜드인가 하는 것이 굉장히 중요하다. 「쿵덕스」는 33년간 오리업계를 이끌며 노하우를 축적한 (주) 화인코리아에서 기획, 개발한 브랜드로 원재료인 오리고기부터 위생적인 환경에서 도압,

생산하기 때문에 믿을 수 있다.

### 경쟁력 02 효율적 운영방침

현재 본사에서 가공된 상태의 육류를 가맹점에 직접 공급하고, 양념 및 소스는 원액 상태로 따로 공급되어 매장에서 별도의 작업 없이 운영이 가능하다. 또한, 표준화된 조리시스템과 합리적인 홀 동선 설계로 인건비 지출을 최소화 할 수 있는 점은 가맹점주에게 매력적인 조건이라 할 수 있다.

### 경쟁력 03 편리한 접근성

기존 오리전문점이 가든 형식으로 외곽지역에 주로 분포한 반면, 「쿵덕스」는 교외로 나가는 번거로움 없이 주변에서 쉽게 오리고기를 접할 수 있도록 함으로써 접대용 고급 요리가 아닌 소비자들이 일상 생활에서 늘 먹을 수 있는 컨셉으로 변신하였다.



▲ 「쿵덕스」의 대표메뉴. 오리삼겹구이. 느끼하지 않고 담백한 맛이 특징

▲ 쫄깃한 오리에 감칠맛 나는 양념이 더해져 입맛을 돋워준다

▲ 오리고기를 사브사브로 즐길 수 있는 오리사브불고기

▼ 담백한 오리와 맛있게 매운 고추장이 만났대 오리고추장주물럭

▼ 오리전문점에서 높은 가격에 판매되고 있는 바베큐를 합리적인 가격에 출시. 쿵덕스 바비큐.

## 경쟁력 04 뛰어난 맛과 합리적인 가격

외식사업은 무엇보다 중요한 것이 맛과 가격인데, 이는 두 요소가 소비자들의 피부에 직접 와닿기 때문이다.

(주)화인코리아는 남녀노소 대부분이 삼겹살에 높은 선호도를 보이고 있는 점에 착안, 오리육을 삼겹형태로 가공해 국내 유일의 오리 삼겹을 고안해냈다. 이렇게 생산된 오리삼겹은 돼지 삼겹과 외관상 거의 흡사하지만, 구울 때 냄새가 거의 없어 냄새가 온몸에 배는 불편함을 없애고 맛과 식감은 높은 결과를 가져왔다.

또한 본사에서 직접 생산해 직송하여 유통경로를 단축, 단가를 낮추고 판매단위를 마리당에서 인분(人分)으로 바꿔 소비자들이 부담 없이 먹고 싶은 양만큼 주문할 수 있게 하였다.

## 경쟁력 05 현대적이고 편안한 공간 연출

오리전문점 특유의 무겁고 칙칙한 분위기의 인테리어를 탈피, 통나무 느낌의 내장재와 약간 어두운 계열의 조명을 사용해 분위기 좋은 카페를 연상시키는 내부 인테리어로 가족단위 고객은 물론, 젊은 층과 여성고객층에게 어필할 수 있도록 꾸몄다.



(주)화인코리아 외식사업본부 「쿵덕스」 남철우 본부장 인터뷰



남철우 본부장(설명자 좌측 상단) 주제로 「쿵덕스」 런칭 기자간담회가 개최되었다.

서 꾸준히 유통될 수 있는 기본 물량을 확보할 수 있도록 하였다.

### 고급육 오리고기의 대중화 선언

일단, 저가 오리고기의 공급을 위해 오리육 수출국인 일본에 선호부위인 가슴육 수출 후 타 부위를 이용한 오리 삼겹 생산 등 원가 절감에 박차를 가했다. 이것은 곧 외부적으로는 가격경쟁력을 갖추고 내부적으로는 가맹점주에 더 많은 이익을 돌려주기 위한 노력의 일환으로서, 각 매장 당 25~30%의 순이익을 낼 수 있도록 배려하여 가맹점주들이 본사를 신뢰할 수 있도록 만들었다.

또한, 기존 외식 프랜차이즈가 영세한 규모로 시작하는 데 반해 우리는 충분한 시간을 갖고 철저하게 인프라를 구축하여 출발선상이 다른 만큼 자신이 있다. 현재 개롱역 부근에 위치한 직영점의 경우 지역 일대 소비자들 사이에 점차 입소문이 퍼지고 있어, 매출이 눈에 띄게 상승중이다.

이에 힘입어, 올해에는 수도권을 중심으로 88개 가맹점 개설 및 76개 매장을 오픈을 목표로 하고 열심히 뛰고 있다.

### (주)화인코리아에서 외식사업 「쿵덕스」를 시작하게 된 계기는?

(주)화인코리아는 지난 2003년 AI로 인해 가금업계 전체의 기반이 흔들릴 정도의 타격을 받은 가운데서도 B사, K사 등의 치킨 외식 프랜차이즈 업체들은 도산되지 않고 위기를 넘기는 것에 자극을 받아 오리 전문 외식 프랜차이즈 경영을 결심하게 되었다. 더욱이 (주)화인코리아는 매일 오리 출하물량이 규칙적으로 발생하기 때문에 AI 등으로 수출에 차질이 생기는 등의 비상상황을 대비해, 국내에