

당신은 어떤 치킨을 선택하시겠습니까?

긴장하라! 기대하라! 만족하라!

치킨의 요리시대 '굽네치킨' 구워서 굽네치킨! 굽네치킨

○ “굽네치킨(www.goobne.co.kr)”은 2005년 국내 최초 오븐구이 치킨 프랜차이즈로서 기존 후라이드 방식이나 숯불구이 방식의 치킨과는 차별화된 오븐구이 방식의 치킨시장을 새롭게 개척한 브랜드이다. 기름에 튀기지 않아 트랜스지방에 대한 걱정이 없기 때문에 새로운 웰빙치킨으로 각광받고 있으며, 프랜차이즈 3년 만에 450호점이라는 경이로운 기록도 수립했다.

“웰빙치킨”하면 “굽네치킨”을 떠올릴 만큼 고객들의 인지도도 상당히 높은 편이며, 맛과 건강까지 생각한 신제품을 계속적으로 출시함으로써 소비자의 사랑에 보답하고 있다.

최근에는 유명아이돌 그룹인 “소녀시대”를 광고모델로 기용하여 TV 광고 및 다양한 홍보와 이벤트를 진행함으로써 큰 이슈가 되고 있다. 또한 전국대표주문번호(1688-9292) 시스템을 운영하고 있어 전국 어디서나 굽네치킨을 주문할 수 있다.

“굽네치킨”의 최대 강점은 오븐에 구워서 튀김기름의 느끼함이 없는 담백한 맛이다. 자체 개발한 독특한 시즈닝으로 양념해서 하루 동안 숙성시킨 후 구워 내 기름기는 쏙 빠지고, 육즙은 그대로 살아있



는 굽네치킨은 양념이 골고루 배어 소금이나 소스가 없이 그냥 먹어도 맛있다.

매장에 튀김기계가 없는 것도 강점으로 꼽힌다. 기름에 튀김으로써 발생할 수 있는 여러 가지 좋지 않은 위해요소가 굽네치킨에는 없다.

그러나 이렇게 훌륭한 맛도 신선한 원료육이 뒷받침 되지 않으면 나올 수 없는 법. 굽네치킨은 HACCP 인증 도계장에서 생산된 위생적이며 안전한 닭고기를 사용한다.

없다. 때문에 매장이 대단히 청결하다.

매장에 공급된 치킨은 모두 개별포장과 숙성이 완료된 상태이기 때문에 별도의 과정 없이 고객이 주문하면 냉창고에서 제품을 꺼내 개봉한 후 조리하여 고객에게 제공하면 된다.

그렇기에 주방의 업무가 대단히 편리하며 인원도 최소로 할 수 있어 매장 수익 극대화에도 많은 도움을 준다.

그리고 굽네치킨은 기존의 치킨 프랜차이즈와는



굽네치킨



핫치킨 통날개




일반적으로 치킨업체의 경우 물류비 절감을 위해 주 3회 배송을 실시하고 있으나 굽네치킨은 원료의 신선도를 유지하기 위해 전국 5개의 물류센터(김포, 유성, 광주, 가산, 마산)에서 주 5일 배송을 실시하고 있다. 그래서 굽네치킨 매장의 경우 냉동고가 없다.

이는 물류비가 상승하더라도 고객에게 신선하고 맛있는 치킨을 공급할 수 있어야만 1등 브랜드가 될 수 있다는 경영자의 철학이기도 하다.

이 밖에 치킨에 천연양념 외에는 어떠한 첨가물이 없기에 밀가루 등을 묻히거나 입히는 공정이

다른 '4無 정책'으로 차별화 하고 있다. 가맹비, 로열티, 교육비, 보증금이 없는 4無 정책을 통해 가맹점이 매장을 오픈 시에 발생하는 초기 투자비를 대폭 절감할 수 있다. 이는 매장의 오픈만으로 회사의 수익이 끝나는 것이 아니라, 지속적인 매장 관리를 통해 가맹점의 매출이 증가함에 따라 본사의 매출이익도 증가된다는 상호 win-win 전략이다.

내가 아닌 상대방의 관점에서 서로를 배려하고 이해하려는 이러한 생각들이 굽네치킨의 성장동력이 아닐까? 

• 대표주문번호 : 1688-9292