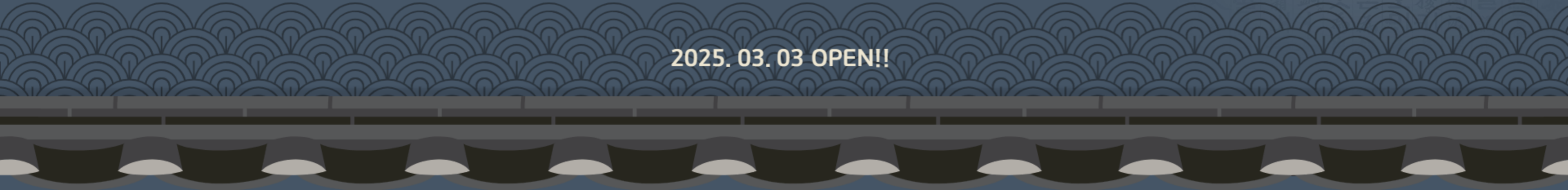


Solban 96th

다름을 연결해 하나의 맛으로 이음

初教聲  
為蒼木菜卜。如如  
當다야為區。자  
음司為意。茲  
佛寺出為稻。지  
當為楮。드  
如神為履。만  
林

2025. 03. 03 OPEN!!



목차



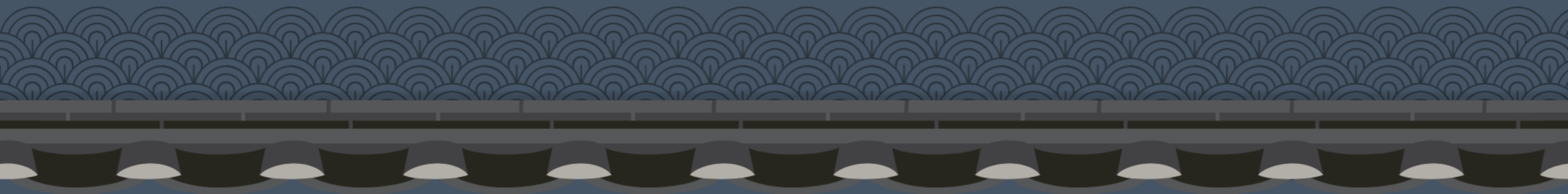
# 목차

01. 사업 개요	02. 디자인	03. 마케팅
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 술반 이름 및 컨셉, 운영시간</li> <li>• 상권 분석</li> <li>• SWOT 분석&amp; STP 전략</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 로고 및 간판 디자인</li> <li>• 메뉴판</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SNS</li> <li>• 포스터</li> <li>• 이벤트</li> </ul>
04. 메뉴 소개	05. 운영 계획	06. 느낀점 & 각오
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 메뉴별 소개 및 메뉴 컨셉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 객단가 및 원가</li> <li>• 운영 목표</li> <li>• 매출 원가</li> <li>• 손익분기점</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 느낀점 및 각오</li> </ul>





# 01. 사업 개요





## 01. 솔반 96기 사업 개요



Solban 96th

### • 솔반 이름 및 컨셉

- 상호명 : 이음 (Leam)
- 의미 : '이음'은 서로 다른 경험과 기억, 생각을 하나로 이어 새로운 가치를 만들어낸다는 의미
- 위치 : 대전 동구 동대전로 131번길 8-17
- 운영 기간 : 2026.03.03 ~ 2026.04.10 (총 27일)  
-> 주말 및 공휴일 사업 보고회, 예비군훈련 제외



## 02. 운영시간



Solban 96th

01

### · 운영 시간

월 ~ 목 : 11:00 ~ 20:00

-오전 라스트오더 : 14:30

-Break time : 15:00 ~ 17:00

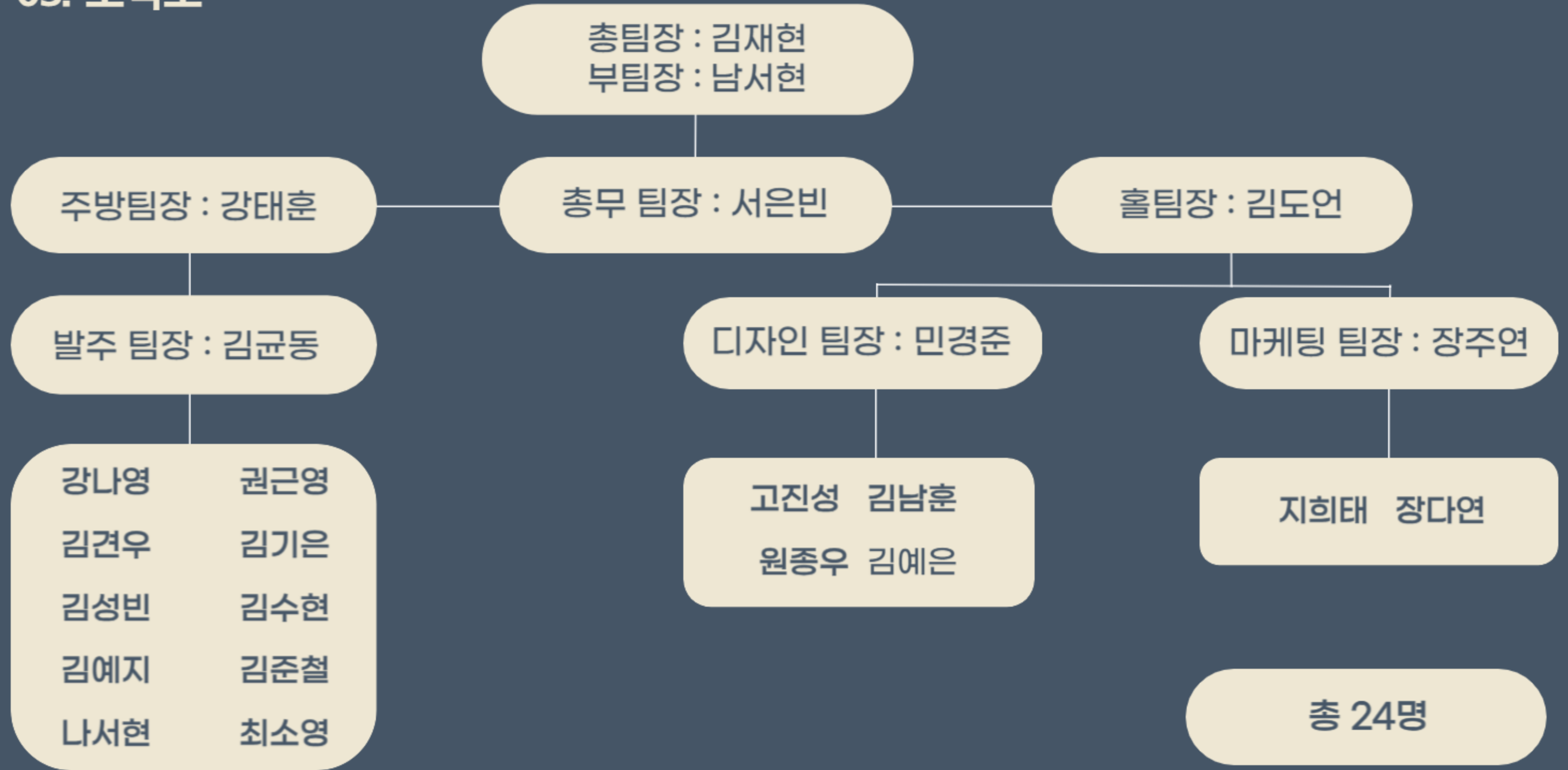
-오후 라스트 오더 : 19:30

금 : 11:00 ~ 18:00

-라스트 오더 : 17:30



### 03. 조직도





# 04. 컨셉

## 현대적 조리법



한국의 장 풍미를 현대적인 소스형태로 재구성  
양념구조는 유지하되, 질감의 변형

현대요소

## 전통 한식의 정체성



전통 한식의 익숙함  
볶음, 찌개, 찜, 비빔이라는 한식의 기본 틀

한식의 정체성

## 새로운 표현방식



한식 메뉴에서 느껴지던 익숙한 맛  
+다른 재료 => 색다른 조합으로 확장

이국적 요소

01





## 05. 상권분석

### 1. 끄앙반

거리 : 도보 2분

가격대 : 9000~11000

### 2. 노말보이즈 클럽

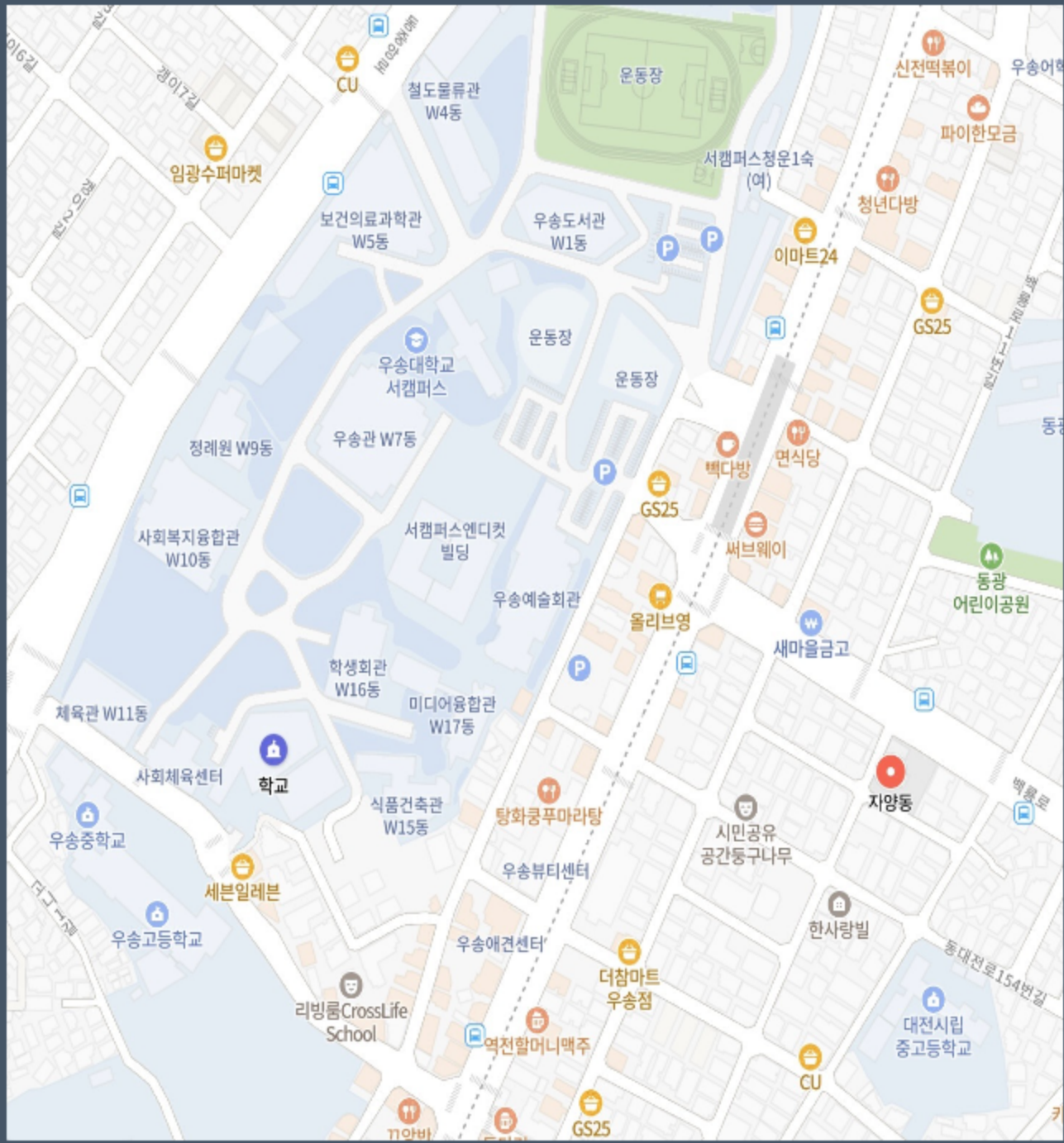
거리: 도보 20초

가격대 : 9000~15000

### 3. 돈하우스

거리 : 도보 10초

가격대 : 7,900원 ~9,500원





## 06. 벤치마킹

### [성수 온실]

위치 : 서울 성동구 왕십리로4길 26-14 2, 3층

가격대 : 10,000원 ~ 20,000원

주요 메뉴 : 한식과 양식을 접목한 퓨전음식



돼지고기 무청 파스타 대표

17,900원

국내산 무청과 한돈, 땅콩소스가 가미된 성수온실이 재해석한 한국식 미제소바



창란젓 들기름 파스타 대표

17,900원

방앗간에서 직접 쪄낸 국내산 들기름과 카펠리니, 깻잎, 창란젓, 조미김에 싸먹는 냉파스타



place+

성수온실 성수본점 스파게티,파스타전문

★4.9 · 방문자 리뷰 3,243 · 블로그 리뷰 2,428

친절한 서비스로 채워지는 행복한 시간



전화



문의



저장



길찾기



공유

예약

알림받기하면 2,000원 할인 쿠폰

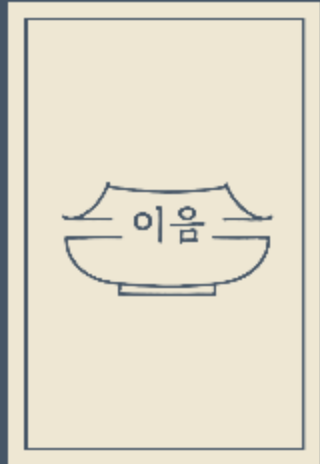
서울 성동구 왕십리로4길 26-14 2, 3층 지도

· 내비게이션 · 거리뷰

2 독섬역 7번 출구에서 74m

영업 종료 · 11:30에 영업 시작

0507-1307-7941



## 06. 벤치마킹

### [서촌 곳간]

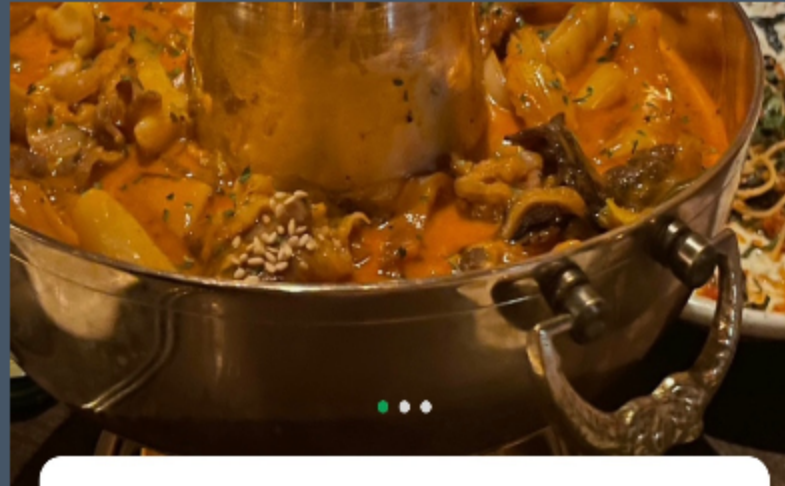
위치 : 서울 종로구 필운대로 6-1 1층

가격대 : 13,000원 ~ 30,000원

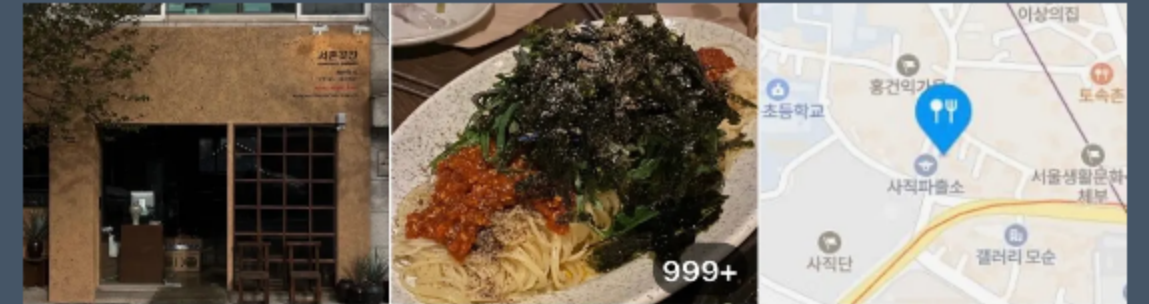
주요 메뉴 : 현대적으로 풀어낸 한식 주점메뉴



닭목살구이  
17,000원



우삼겹고추장크림떡볶이  
22,000원



### 서촌 곳간 한식

방문자 리뷰 298 · 블로그 리뷰 602  
친절함으로 완성되는 맛있는 시간

전화

저장

길찾기

공유

- 서울 종로구 필운대로 6-1 1층 [지도](#) · [내비게이션](#) · [거리뷰](#)  
3 경북궁역 1번 출구에서 315m
- 영업 종료 · 16:00에 영업 시작 [▼](#)
- 0507-1364-5891 [①](#)
- 2TV생생정보 2358회, 25.08.18. 튀김족발/감태달걀김밥/...
- 단체 이용 가능, 무선 인터넷, 반려동물 동반, 남/녀 화장실 구분



# SWOT 분석

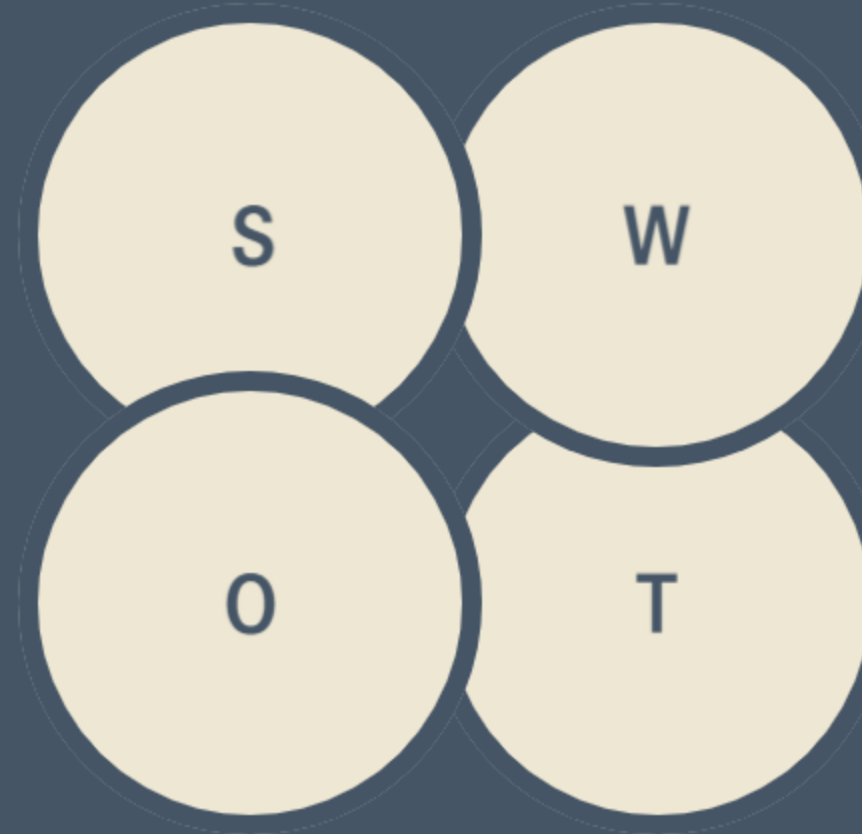
## S W O T

### S trength (강점)

- 15년동안 운영된 솔반으로, 안정적인 고정 고객층 확보
  - 인건비 부담 삭제
    - 추가 투자 비용이 적어 효율적인 운영
- > 단기간 팝업임에도 안정적인 매출과 운영효율

### O pportunity (기회)

- 새학기 첫 솔반으로, 다양한 홍보 및 이벤트
  - -> 새내기 학생들 방문 유도 가능
- 한정수량 메뉴 판매로 고객 방문욕구



### W eakness (약점)

- 사용 재료 가짓수 방대하기 때문에 재료 보관에 유의
- 점심장사를 타겟으로, 주변 상권에 경쟁업체가 많아 고객이 분산의 가능성
- 학생 운영에 따른 서비스 및 효율성 변동

### T hreat (위협요소)

- 짧은 운영기간으로 단골 고객 확보의 어려움
- 주말과 공휴일, 예비군 훈련으로 매출손실
- 기존 설비가 이미 구축된 주방 구조의 한계



# SWOT 분석

## SWOT 분석을 통한 SWOT 전략 수립법

### 강점기회 전략

- 15년간 쌓아온 운영 경험 + 안정적인 고정 고객층
- 단기간 팝업과 창업실습 프로그램의 효율적 운영 구조
- 다양한 메뉴 경험 제공

### 약점기회 전략

- 재료 공유와 소량 조리, 인기 메뉴 중심 구성으로 운영 효율 높임
- 역할 분담과 동선 설계, 체크리스트로 운영 체계 강화
- SNS 후기와 현장 피드백을 빠르게 반영해 메뉴의 만족도 개선



### 강점위협 전략

- 근처 신규 경쟁 업체 '교반'과 차별화 된 메뉴와 서비스 제공
- 효율적인 운영 구조와 인건비 부담이 없는 강점 활용
- 팝업 운영의 단점을 오히려 장점으로 활용

### 약점위협 전략

- 주문 수량, 재고 관리 최적화로 재고 및 손실 가능성을 최소화
- 시뮬레이션 교육과 역할 분담, 매뉴얼 준비로 서비스 품질을 유지
- 조리 공정 표준화와 역할 명확화, 비상 대응 계획으로 운영 리스크 대비



## STP 전략

### S engmentation

- 점심 장사 위주 상권
- 우송대학교 및 자양동 거주자

시장 세분화

### T argeting

- 신입생
- 점심장사 방문 고객
- 교내 교직원과 기존 학생

표적 시장

### P ositioning

- 합리적인 가격으로 즐기는 현대적 퓨전 한식

위상 정립





## 01. 로고 디자인



Solban 96th

---

-기와 지붕: 한국적인 느낌의 기와

-그릇 : 그릇은 한식에서 음식을 담는 도구이자, 재료, 조리, 사람을 모두 포용하는 단위이기에, 이음의 '연결'이라는 의미를 '그릇의 형태로 담아냄

선 : 이음의 뜻인 '연결'이라는 형태를 이어져있는 선의 형태로 나타냄

---





## 02. 간판 디자인



대표 색상인 흑청색과 미색을 이용, 한식 특유의 정서를 한지의 질감으로 나타냄  
가장자리의 붉은 인장은 한자 '이을 연'으로 이음이 추구하는 '연결'의 정체성을 표현  
하단에 영문 이름을 표기하여 외국인 고객도 읽고 기억할 수 있도록 디자인





### 03. 메뉴판 디자인

Solban Web

---

**MAIN**

---

<p><i>signature</i></p>  <p><b>강된장 라구 쌈밥</b> 짜장 쌈밥과 함께 먹는 강된장 라구 ₩ 9000</p>	<p><i>signature</i></p>  <p><b>간장 비빔 카펠리니</b> 간장 소스와 상큼한 생리드카펠리니 ₩ 9000</p>
<p><i>30점시 한정 메뉴</i></p>  <p><b>냉제육</b> 새끼지 소스와 함께 즐기는 달콤한 냉제육 회밥, 생크림 계곡 ₩ 9500</p>	<p><i>signature</i></p>  <p><b>고추장 크림 바질 제육</b> 크림과 바질을 더한 고추장 계육 배달 전용 ₩ 9500</p>
 <p><b>마파 순두부 찌개</b> 얼큰한 마파 소스의 부드러운 순두부 찌개 회밥 제공 ₩ 8500</p>	 <p><b>붕골레 칼국수</b> 붕골레의 감칠맛과 칼국수의 시원함을 담은 붕골레 칼국수 ₩ 9500</p>
<p>Option    밥 추가 - ₩ 1000                      간장 비터밥 추가 - ₩ 1500</p>	

\* 알레르기가 있으신 분들은 꼭 알려주세요!

Solban Web

---

**Side**

---

 <p><b>고구마 맛탕</b> 정수기를 더한 달달바삭 고구마 맛탕 ₩ 3000</p>	 <p><b>냉두부</b> 시원하게 즐기는 일식풍 소스 냉두부 ₩ 3000</p>	 <p><b>간풍 쏘야</b> 매콤달콤 간풍 쏘야채 ₩ 4000</p>
---	--	--

---

**Drink**

---

	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>히비스커스 오미자 에이드</td> <td style="text-align: right;">₩ 2500</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="font-size: x-small;">히비스커스와 오미자가 어우러진 청량한 에이드</td> </tr> <tr> <td>자스민 한라봉 에이드</td> <td style="text-align: right;">₩ 2500</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="font-size: x-small;">자스민과 한라봉이 어우러진 상큼한 에이드</td> </tr> <tr> <td>식혜 에이드</td> <td style="text-align: right;">₩ 2500</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="font-size: x-small;">식혜에 탄산을 더한 청량한 에이드</td> </tr> </table>	히비스커스 오미자 에이드	₩ 2500	히비스커스와 오미자가 어우러진 청량한 에이드		자스민 한라봉 에이드	₩ 2500	자스민과 한라봉이 어우러진 상큼한 에이드		식혜 에이드	₩ 2500	식혜에 탄산을 더한 청량한 에이드	
히비스커스 오미자 에이드	₩ 2500												
히비스커스와 오미자가 어우러진 청량한 에이드													
자스민 한라봉 에이드	₩ 2500												
자스민과 한라봉이 어우러진 상큼한 에이드													
식혜 에이드	₩ 2500												
식혜에 탄산을 더한 청량한 에이드													

\* 알레르기가 있으신 분들은 꼭 알려주세요!

- 메뉴 사진 삽입
- 메뉴에 관한 간단한 설명
- 시그니처 메뉴 삽입
- 한정메뉴
- 옵션 메뉴 추가





## 마케팅 방법

### SNS



- 인스타그램 홍보영상
- 인스타그램 게시물 업로드
- 에브리타임 홍보글 업로드

### 포스터 부착



- 포스터 제작 후 부착

### 이벤트



- 새내기 이벤트
- 사연을 잇다 포스터
- 뽑기 이벤트
- 만우절 이벤트





# 01. SNS 홍보 \_ 인스타그램



**솔반 96기 '이음'**  
 @solban\_96th\_ieum  
 이음 : 흠어진 생각을 한그릇에  
 2026. 03. 03. OPEN

---

 **이 음**  
 - I e u m -

[프로필 보기](#)

	<p><b>봉골레 칼국수</b></p> <p>9,500원</p> 	<p><b>냉제육</b></p> <p>9,500원</p> 
<p><b>에이드 3종</b></p> <p>(자스민 한리봉 &amp; 석해 &amp; 히비스커스 오미자)</p> <p>2,500원</p> 	<p><b>마파 순두부 찌개</b></p> <p>8,500원</p> 	<p><b>간장 비빔 카펠리니</b></p> <p>9,000원</p> 



## 02. 포스터 부착



- 위치 , 운영시간, 인스타
- 직관적인 포스터
- 학교 내부부착장소 : 우송타워 1층, 철도대학, 보건대학, 교양관, 복지처, 기숙사, 우송고등학교 등
- 주변 매장 부착 : 정통집, 사잇길, 노말보이즈클럽, 엽기떡볶이, 포케프렌즈, 솔라씨, 솔코리안레스토랑, 영완이네

### 03. 이벤트



우송대학교 신입생을 위한 이벤트

# 새내기 이벤트

---

26학번 인증 시  
테이블 당 원하는 음료 1잔 서비스

실물 학생증	OR	모바일 학생증
-----------	----	------------

이벤트 기간 - 2026.03.03. ~ 2026.03.31.

@solban\_96th\_ieum

#### 새내기 이벤트

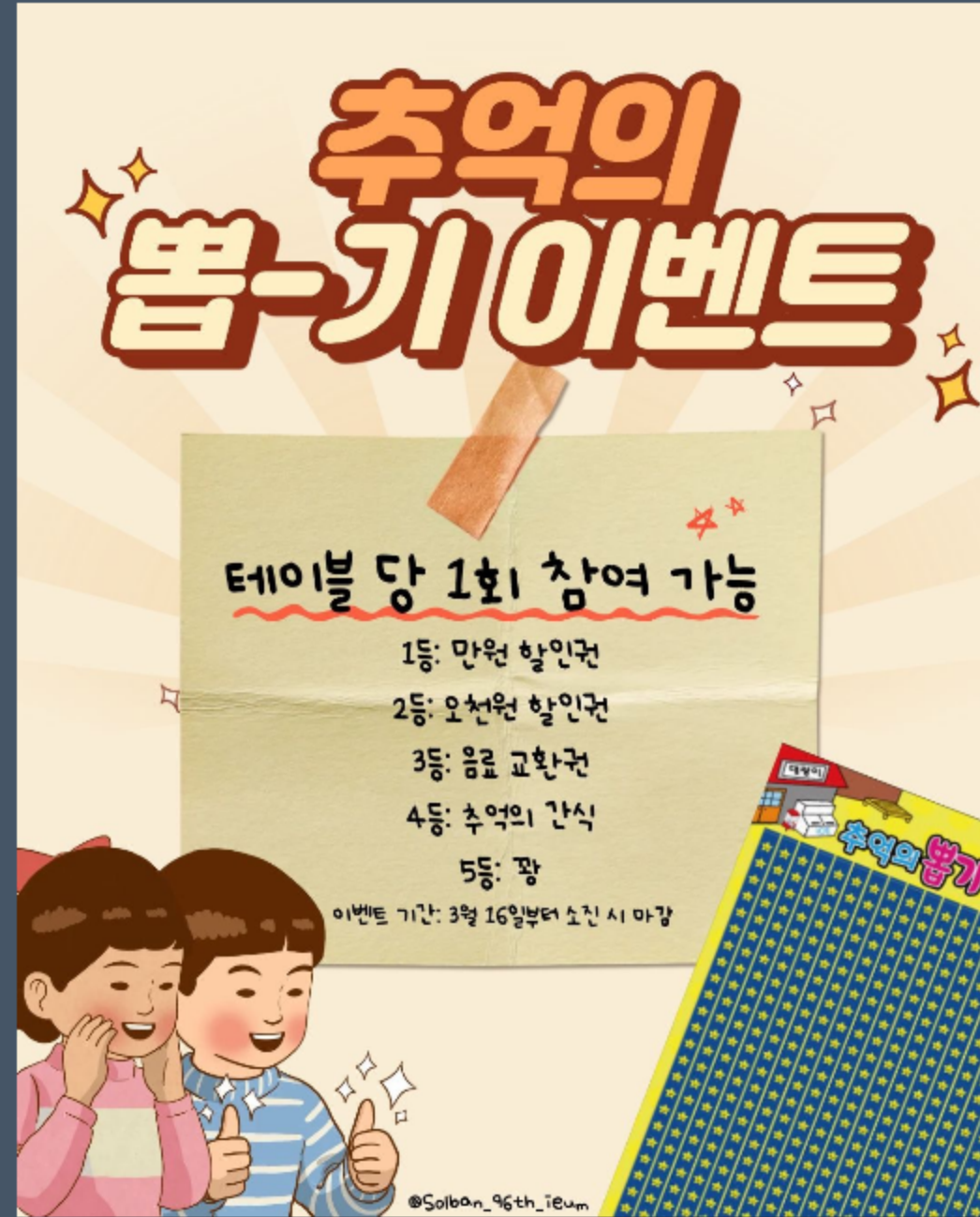
-> 26학번 새내기들을 타겟으로 이벤트 진행

-학생증 (모바일 가능)을 통해 26학번 임이 확인될 경우, 테이블 당 원하는 음료 1잔을 서비스로 주는 이벤트

-> 효과 : 새내기 방문 유도 가능



### 03. 이벤트



#### 뽑기 이벤트

->방문자를 타겟으로 이벤트 진행

-추억의 종이 뽑기판을 활용하여 1등 (만원 할인권), 2등(5천원 할인권), 3등 (음료 교환권), 4등(추억의 간식), 5등 (짱)의 상품을 주는 이벤트

-> 효과 : 비교적 높은 가격대의 상품으로 재방문률 증가 가능성



### 03. 이벤트

캠퍼스에서 이어진 우리의 이야기

## 사연을 잇다

"당신의 학교에서 시작된 인연 이야기를 들려주세요!"

SCAN TO ME!

사연신청 3/3- 3/27까지!!

연인 / 친구 / 조모임 / 룸메 / 선후배 / 팀플 / 동기 등 학교에서 생긴 인연에 대한 짧은 사연을 테이블에 배치된 네이버 폼 QR코드를 통해 작성하기!

학번 / 이름 / 연락처 / 사연 제목 / 사연작성

@SOLBAN\_96TH\_IEUM

캠퍼스에서 이어진 우리의 이야기

- 사연 신청 > 3/3 - 3/27
- 릴스 업로드 > 3/30- 4/3

✦ **Best 사연 선정시**

TTS 릴스로 제작! 익명보장!

✦ **상품** 업로드 기간 중 좋아요 수로 선정

- ☆ 1등 - 3만원 할인권
- 2등 - 2만원 할인권
- 3등 - 1만원 할인권

@SOLBAN\_96TH\_IEUM

### 사연을 잇다 이벤트

-> 방문자를 타겟으로 이벤트

-손님들을 통해 연인, 친구, 선후배, 동기 등 학교에서 생긴 인연에 관한 짧은 사연을 네이버폼으로 받기

->이후 상위권 3개를 선정해 인스타그램 릴스로 만들어 업로드 후 좋아요수로 등수를 선정

-> 효과 : 이음 인스타그램 홍보효과. 재방문유도



### 03. 이벤트

**이** **음**

**만우절 때 이벤트**

극한의 확률을 뚫고  
당첨이 되는 자  
행복을 누릴지어니  
기회는 단 1회

**₩무려 오-천냥₩**

**대** **박**

사실 당첨은 팡  
팡은 당첨

@solban\_96th\_ieum

만우절 이벤트  
->방문자를 타겟으로 이벤트

-뽑기 형태로 모두에게 기회 1번씩 부여 후 팡 (=당첨) 걸린 손님에게 5천원 할인권 부여

-> 효과 : 재방문 유도 가능







## 스타트 메뉴 \_ 메인

Signature  
**간장 비빔  
카펠리니**

9,000원



### 간장 비빔 카펠리니

-익숙한 간장비빔국수와 샐러드형태의 냉파스타 구성을 융합한 메뉴

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 9,000원
- 원가 : 2,755원
- 원가율 : 30%



## 스타트 메뉴 \_ 메인

Signature  
**강된장**  
**라구 찜밥**

9,000원



### 강된장 라구 찜밥

-전통적인 강된장 틀을 바탕으로 하되,  
다진 고기의 비중을 높여 라구처럼 깊  
고 진한 고기 풍미를 더한 찜밥

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 9,000원
- 원가 : 2,766원
- 원가율 : 30%



## 스타트 메뉴 \_ 메인

# 마파 순두부 찌개

8,500원



### 마파 순두부 찌개

- 기존 순두부찌개에 고추기름 베이스, 마파양념의 요소를 더해 얼큰하지만 부드러운 마파 순두부찌개

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 8,500원
- 원가 : 2,272원
- 원가율 : 27%



## 스타트 메뉴 \_ 메인

# 봉골레 칼국수

9,500원



### 봉골레 칼국수

-조개육수를 베이스로 버터와 오일을  
유화시켜 바지락 칼국수의 시원하고  
깊은 풍미와 봉골레 파스타의 부드러운  
오일풍미를 융합한 봉골레 칼국수

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 9,500원
- 원가 : 3,131원
- 원가율 : 33%



## 스타트 메뉴 \_ 메인

# 고추장 크림 바질 제육

9,500원



### 고추장 크림 바질 제육

-고추장을 베이스로 한 제육볶음에 크림을 더해 매운맛을 부드럽게 중화하고, 바질을 곁들여 새로운 품미로 재해석한 고추장 크림 바질 제육

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 9,500원
- 원가 : 3,372원
- 원가율 : 35%



## 스타트 메뉴 \_ 메인



### 냉제육

-수비드 방식으로 조리하여 육즙과 부드러운 식감을 살려 차게 내고, 쌈장, 깻잎 치미추리, 건새우 소금을 곁들여 다양한 풍미를 즐길 수 있는 냉제육

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 9,500원
- 원가 : 2,490원
- 원가율 : 26%



## 스타트 메뉴 \_ 사이드

# 깐풍 쏘야

4,000원



### 깐풍 쏘야

-중국식 깐풍 스타일로 볶아낸  
케찹 베이스의 소시지 야채볶음

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 4,000원
- 원가 : 1,848원
- 원가율 : 46%



## 스타트 메뉴 \_ 사이드

# 고구마 맛탕

3,000원



### 고구마 맛탕

-익숙한 기존 고구마맛탕에 펄슈가를  
곁들여 새로운 식감을 더한 현대적인  
고구마맛탕

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 3,000원
- 원가 : 796원
- 원가율 : 26%



## 스타트 메뉴 \_ 사이드

# 냉두부

3,000원



### 고구마 맛탕

-일본식 쫄면 베이스에 유자청을 더해 상큼하면서도 짭조름한 소스와 그을린 두부 위에 쪽파, 와사비의 은은한 매콤함 맛의 층을 쌓은 냉두부

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 3,000원
- 원가 : 871원
- 원가율 : 29%



# 스타트 메뉴 \_ 음료

## 에이드 3종

(자스민 한라봉 & 식혜 & 히비스커스 오미자)

2,500원



### 자스민 한라봉

-자스민시럽과 한라봉청을 블렌딩한 에이드

### 식혜 에이드

-에이드 형태로 풀어낸 식혜

### 히비스커스 오미자

-히비스커스시럽과 오미자청을 블렌딩한 에이드

### 원가 및 판매가

-판매가 : 2,500원

-원가 : 688원 / 964원 / 394원

-원가율 : 28% / 39% / 16%



### 3주차 신메뉴 \_ 메인

## 신메뉴 토마토 닭볶음탕

9,000원



### 토마토 닭볶음탕

- 기존 고추장 베이스 닭볶음탕에 토마토 페이스트와 토마토홀을 넣어 기분좋은 산미를 더한 토마토 닭볶음탕

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 9,000원
- 원가 : 2,982원
- 원가율 : 33%



### 3주차 신메뉴 \_ 메인

## 신메뉴 닭목살 주물럭

9,000원



### 닭목살 주물럭

-간장 베이스의 단짠단짠 자극적인 양념에 비주류 부위인 닭목살을 활용하여 차별화를 둔 한식의 주물럭

### 원가 및 판매가

- 판매가 : 9,000원
- 원가 : 2,899원
- 원가율 : 32%





# 01. 객단가 설정

메뉴	가격	원가
냉제육	9,500원	2,490원 (26%)
붕골레 칼국수	9,500원	3,131원 (33%)
고추장 크림 바질 제육	9,500원	3,372원 (35%)
강된장 라구 쌀밥	9,000원	2,736원 (30%)
간장 비빔 카펠리니	9,000원	2,755원 (30%)
닭목살 주물럭	9,000원	2,899원 (32%)
토마토 닭볶음탕	9,000원	2,982원 (33%)
마파 순두부찌개	8,500원	2,272원 (27%)
간풍쏘야	4,000원	1,848원 (46%)
고구마맛탕	3,000원	769원 (26%)
냉두부	3,000원	871원 (29%)
히비스커스오미자에이드	2,500원	394원 (16%)
한라봉자스민에이드	2,500원	688원 (28%)
식혜에이드	2,500원	964원 (39%)

메인 평균 가격 = 9,125원  
 원가 평균 : 30%

1인 평균 객단가 = 11,069원  
 ->한 테이블 기준 평균 인원 : 3명  
 메인 3개 : 27,375원  
 사이드 1개 : 3,333원  
 음료 1개 : 2,500원



## 02. 예상 매출액

주차 수	예상 1일 고객 수	예상 1주 고객 수	회전율	예상 1일 매출	예상 1주 매출	총 예상 매출
1주차 (4일)	155명	620명	5회	1,705,000원	6,820,000원	36,289,000원
2주차 (5일)	155명	755명	5회	1,705,000원	8,525,000원	
3주차 (5일)	124명	620명	4회	1,362,000원	6,820,000원	
4주차 (5일)	108명	540명	3.5회	1,188,000원	5,940,000원	
5주차 (4일)	93명	372명	3회	1,023,000원	4,092,000원	
6주차 (4일)	93명	372명	3회	1,023,00원	4,092,000원	

한 테이블 당 평균 3명 예상 (테이블 9개) + 1인석 (테이블 4개) = 1회전 (31명)

1인 평균 객단가 = 11,000원



### 03. 매출 원가

구분	1주차	2주차	3주차	4주차	5주차	6주차	총액
매출액	6,820,000원	8,525,000원	6,820,000원	5,940,000원	4,092,000원	4,092,000원	36,289,000원
매출원가	9,368,800원	6,948,500원	4,468,800원	2,969,600원	2,071,280원	2,061,280원	27,888,269원

기준 매출원가 = 주차 예상 매출 x (식재료 원가 30% + 홀 운영비 4%)

1주차 = 기준매출원가 + 4,000,000원 (변동사항) + 3,000,000(선수금) + 50,000원 (이벤트 비용)

2주차 = 기준매출원가 + 4,000,000 (변동사항) + 50,000원 (이벤트 비용)

3주차 = 기준매출원가 + 2,000,000 (변동사항) + 150,000원 (이벤트 비용)

4주차 = 기준매출원가 + 800,000 (변동사항) + 150,000원 (이벤트 비용)

5주차 = 기준매출원가 + 500,000 (변동사항) + 180,000원 (이벤트 비용)

6주차 = 기준매출원가 + 500,000 (변동사항) + 1600,000 (이벤트비용)



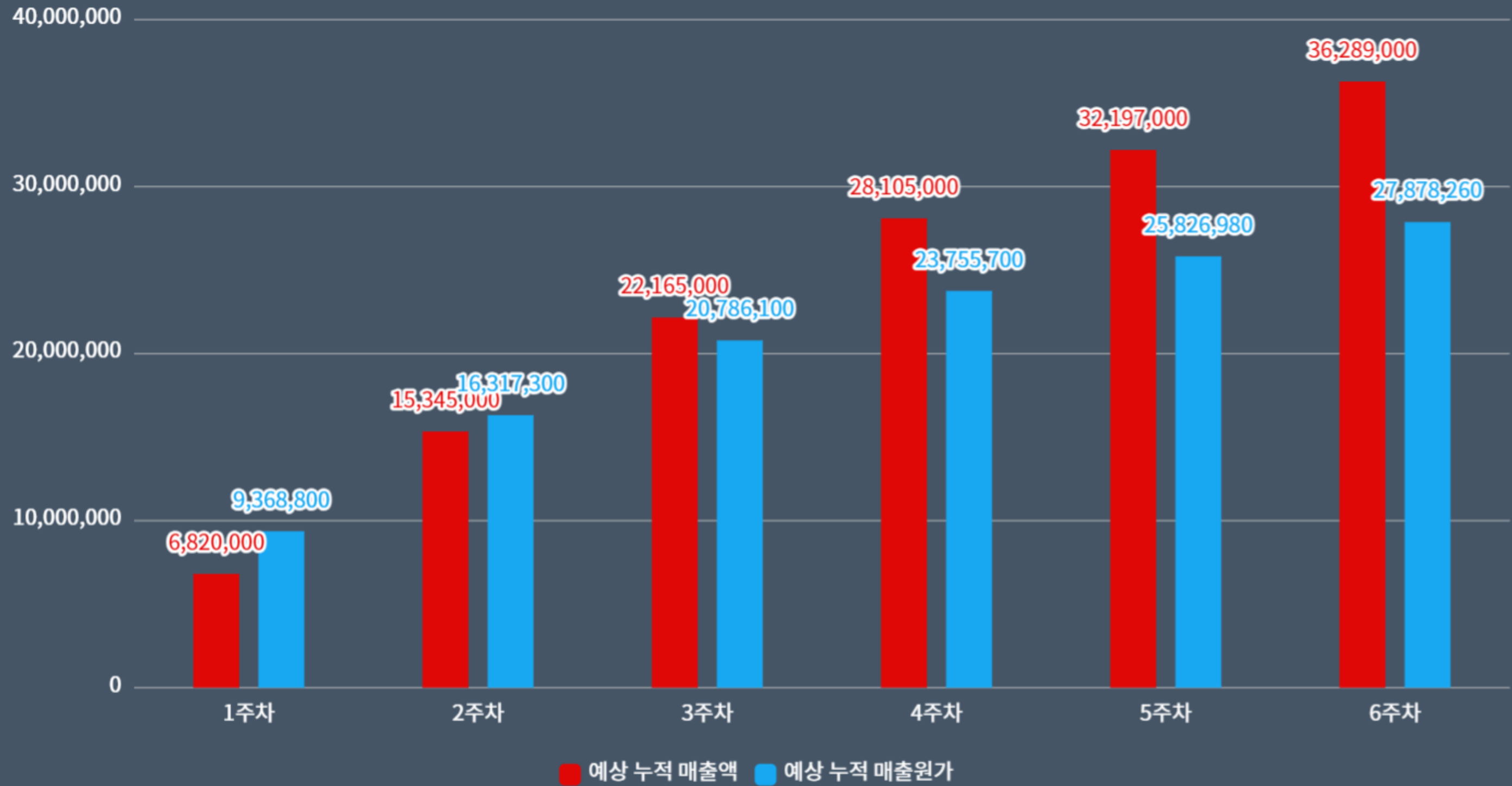
## 04. 운영 목표

구분	1주차(4일)	2주차(5일)	3주차(5일)	4주차(5일)	5주차(4일)	6주차(4일)	총액
매출액	6,820,000	8,525,000	6,820,000	5,940,000	4,092,000	4,092,000	36,289,000
매출원가	9,368,800	6,948,500	4,468,800	2,969,600	2,071,280	2,051,280	27,878,260
매출 총이익	-2,548,800	1,576,500	2,351,200	2,970,400	2,020,720	2,040,720	8,410,740
판매비&관리비	148,148	185,185	185,185	185,185	148,148	148,148	1,000,000
영업 이익	-2,696,948	1,391,315	2,166,015	2,785,215	1,872,572	1,872,572	7,410,740
총비용	9,516,948	7,133,685	4,653,985	3,154,785	2,219,428	2,199,428	28,878,260

6주간 판매비&관리비 약 1,000,000원 = 하루 당 37,037원

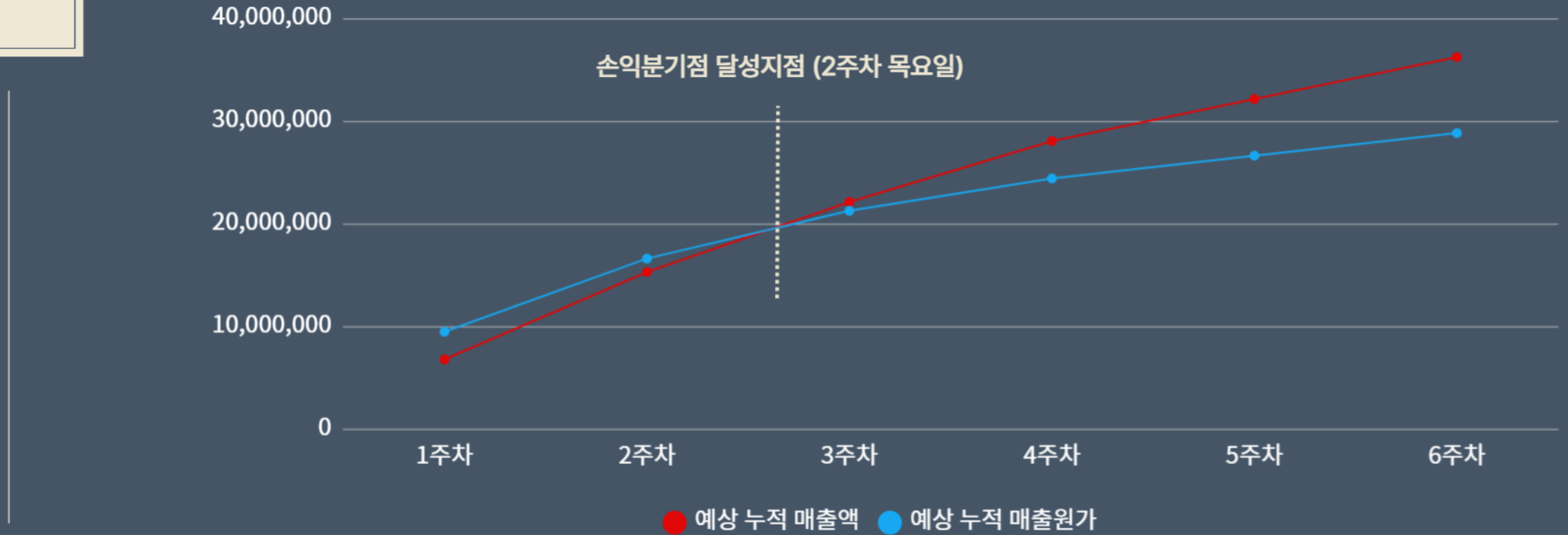


### 05. 예상 누적 매출액 / 예상 누적 매출 원가





## 06. 손익 분기점





## 07. 통계

매출액 : 36,289,000원

매출원가 : 27,878,260원

매출 총이익 : 8,410,740원

관리비 : 1,000,000원

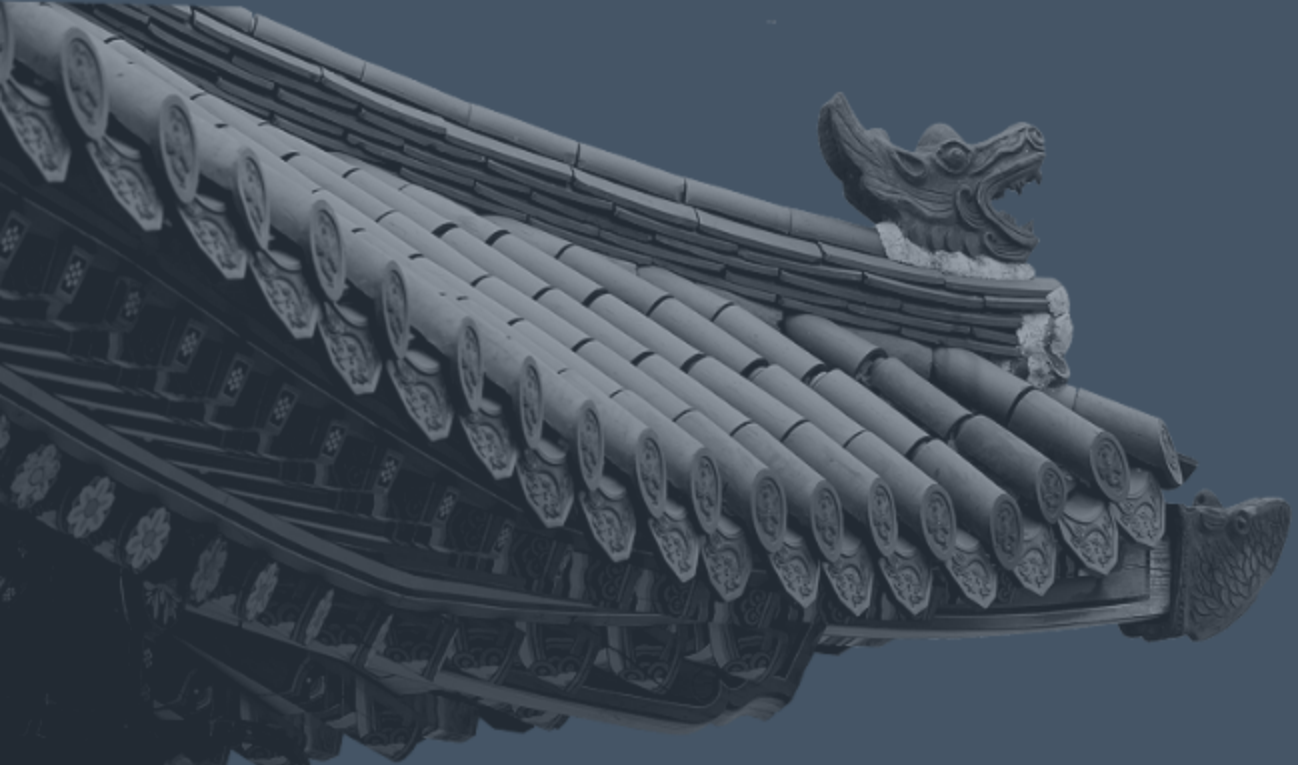
최종 영업이익 : 7,410,740원

## 솔반에 임하는 각오



이제 중요한 것은 발표가 아니라 실제 운영이라고 생각합니다. 계획이 숫자로만 끝나는 것이 아니라, 현장에서 어떻게 실행되는지가 더 중요하다고 생각합니다.

앞으로 6주 동안 저희는 준비한 기획을 책임감 있게 실행하고, 부족한 부분은 빠르게 보완하며 실제 매장 운영을 통해 더 많이 배우겠습니다. 단순히 좋은 결과를 만드는 것이 아니라, 끝까지 책임지는 팀이 되겠습니다.



Solban 96th

감사합니다!!



初教聲  
為蒼木菜卡。如如  
當다야為區자레  
음司為意茲會為穆  
佛寺出為稻지飯  
當為楮드為甕如  
當為蜩蚪。亡為鉦  
如新為履單為雷

