



Solban 98th

전국 각 지역의 다양한 음식과 이야기를 담아낸다

목차

1

사업개요

2

디자인

3

마케팅

4

메뉴 소개

5

운영 계획

01. 사업 개요

1-1) 개요



상호명 : 곳곳

의미 : 여러가지 여러 곳

운영 기간 : 2026.05.26 ~ 2026. 07.03 (26.5일)

위치 : 대전광역시 동구 동대전로 131번길 8-17

컨셉 : 전국 팔도요리

1-2) 술반 운영시간



<월요일 - 목요일>

운영시간 _ 11:00 - 20:00

- 오전 last order _ 14:30
- 오후 last order _ 19:30
- break time _ 15:00~17:00

<금요일>

운영시간 _ 11:00 - 18:00

- 오후 last order _ 17:30
- No break time

1-3) 컨셉-키워드



~~Q1~~ 전국을 여행할 수 있는 매개체 역할



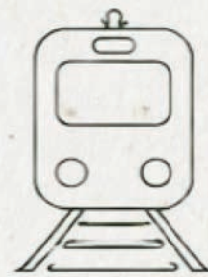
~~Q2~~ 메뉴명을 지역명으로 하여 호기심 유발



~~Q3~~ 양 많고 가격은 저렴하게! 가성비 추구



1-3) 컨셉_무드보드



빠른 제공



만족도 UP



맛집 경험



우리 쌀



신선한 식재료



든든한 한식



MAIN COLOR



올리브



포레스트 그린

SUB COLOR



한지 베이지

1-4) 팀 조직도

팀장 : 이정은

부팀장 : 김태민



1-5) 상권 분석 및 전략

<입지 분석>

- **우송대학교 인근 상권 위치**

대학생을 중심으로 한 고정 고객층 확보 가능

- **시간대별 수요 특징**

점심 시간대(11:00~14:00)에 집중적인 외식 수요 발생

- **잠재 고객층 확장 가능성**

인근 우송고등학교 등 학군이 형성되어 있어
10대 학생 고객층 추가 유입 기대



- **낮밤**

도보로 약 1분 거리

가격대 10500원~11000원

- **노말보이즈클럽 우송대점**

도보로 약 1분 거리

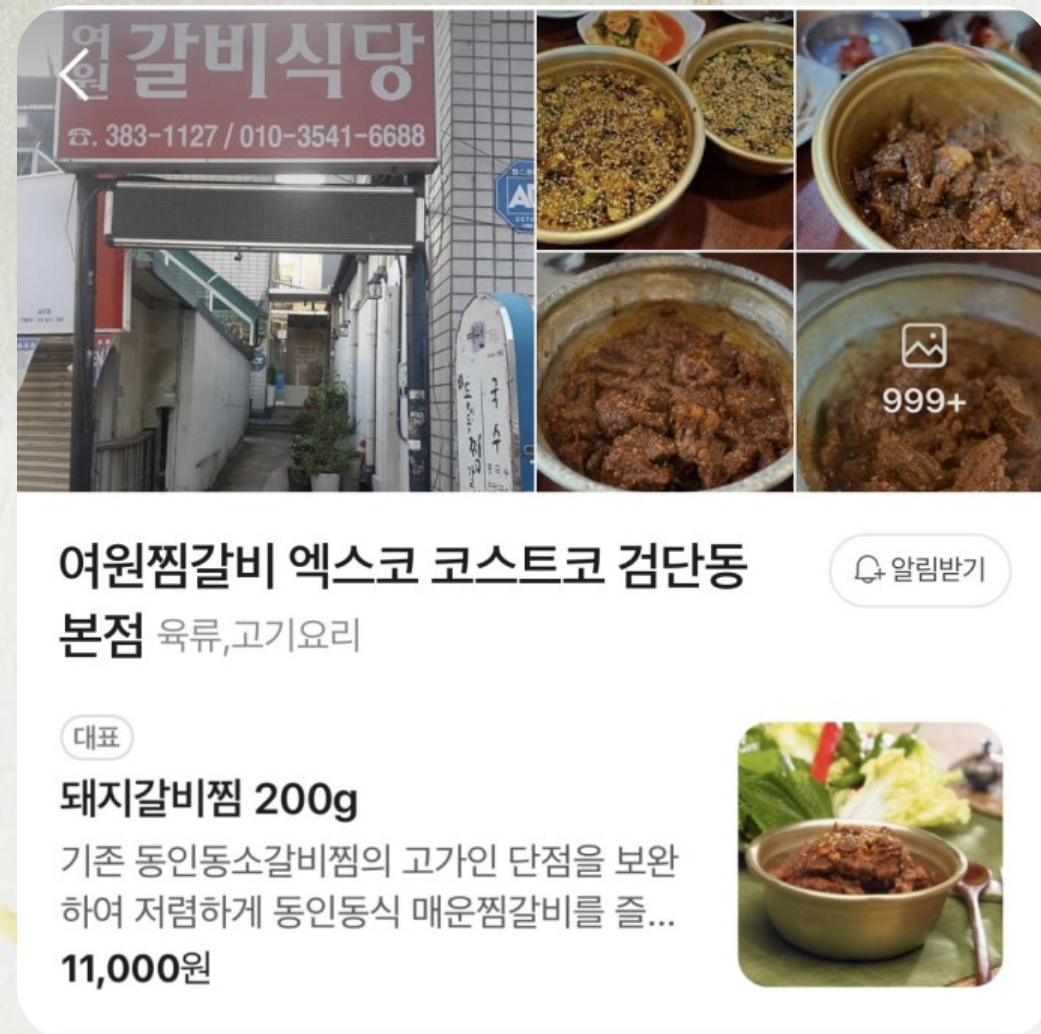
가격대 7500원~15000원

- **그앙반**

도보로 약 3분 거리

가격대 7900원~15000원

1-6) 벤치마킹_1,2



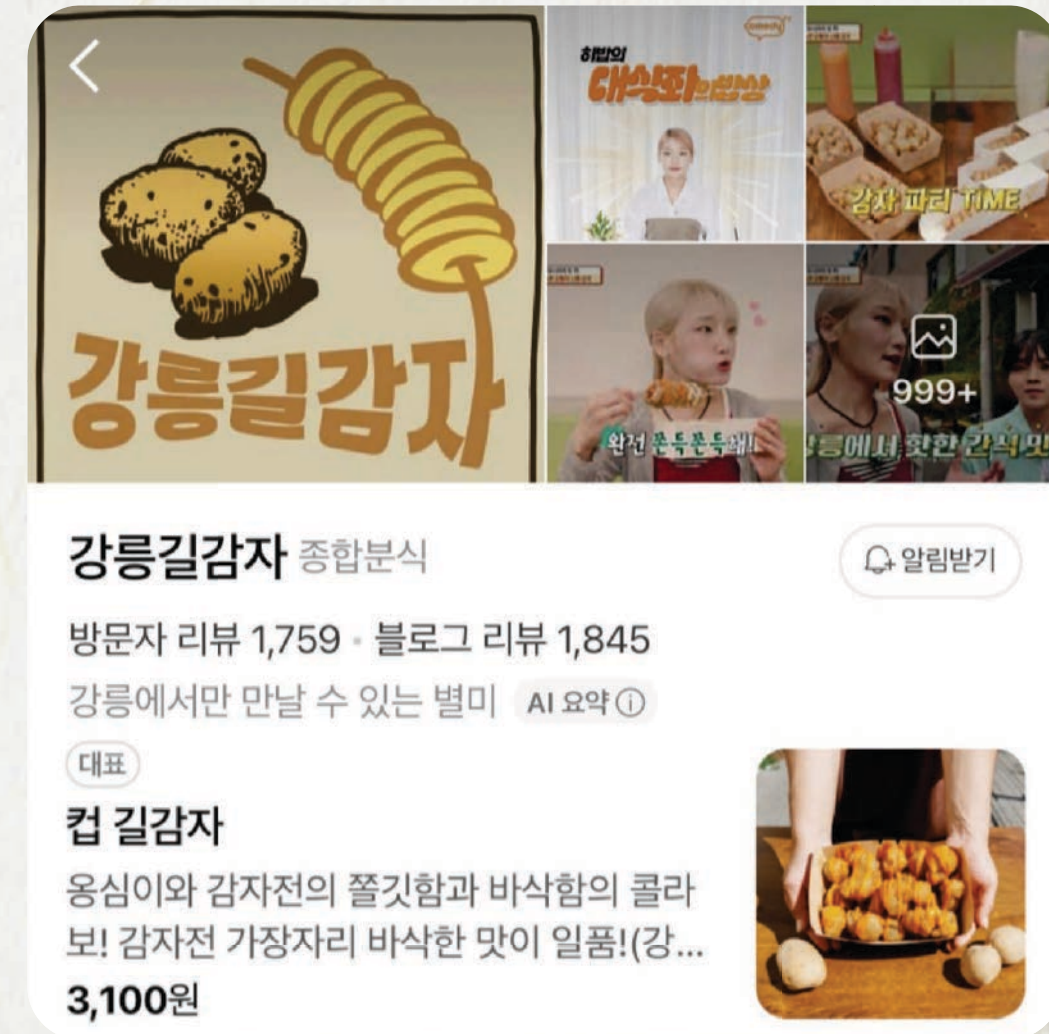
식당 이름 : 여원찜갈비 엑스코 코스트코 검단동 본점

메뉴 및 가격 : 돼지갈비찜 / 11,000원 (200g 기준)

핵심 분석 요소

- 고기비율 : 돼지갈비와 목전지 비율 및 식감, 기름기 정도의 밸런스 분석
- 양념 : 간, 매운맛, 단맛 등 전체적인 맛의 방향성 분석
- 마늘 : 사용량과 투입 타이밍에 따른 식감과 향의 변화 분석
- 조리 방식 : 고기 삶기 및 오더 후 볶는 방식 분석

곳곳 적용 포인트 : 대구 찜갈비



식당 이름 : 강릉길감자

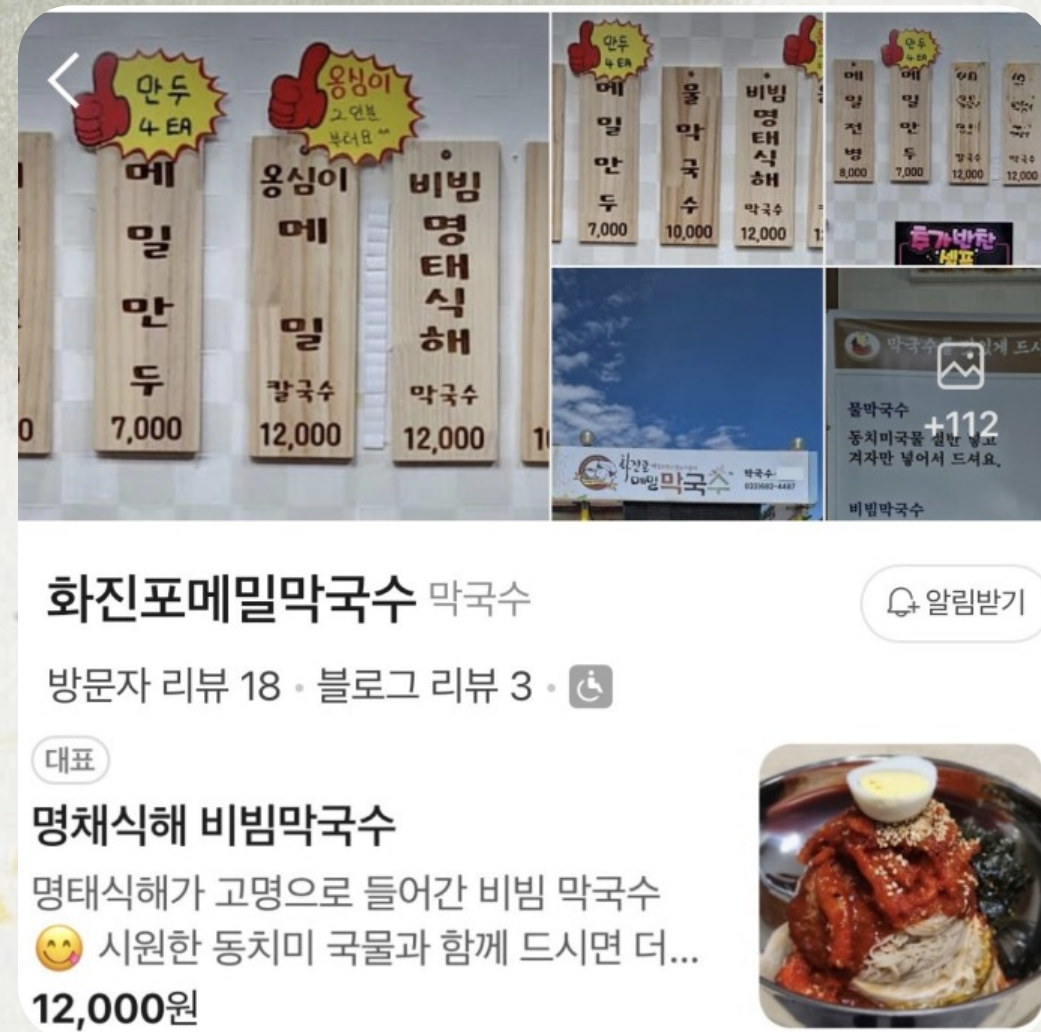
가격 : 컵 길감자 / 3,100원 (1컵 기준)

핵심 분석 요소

- 질감 : 쫄득한 식감을 위한 감자전분의 투입 정도
- 조리 방식 : 반죽을 튀기는 온도에 따른 식감의 변화 분석

곳곳 적용 포인트 : 강릉 쫄득감자

1-6) 벤치마킹_3,4



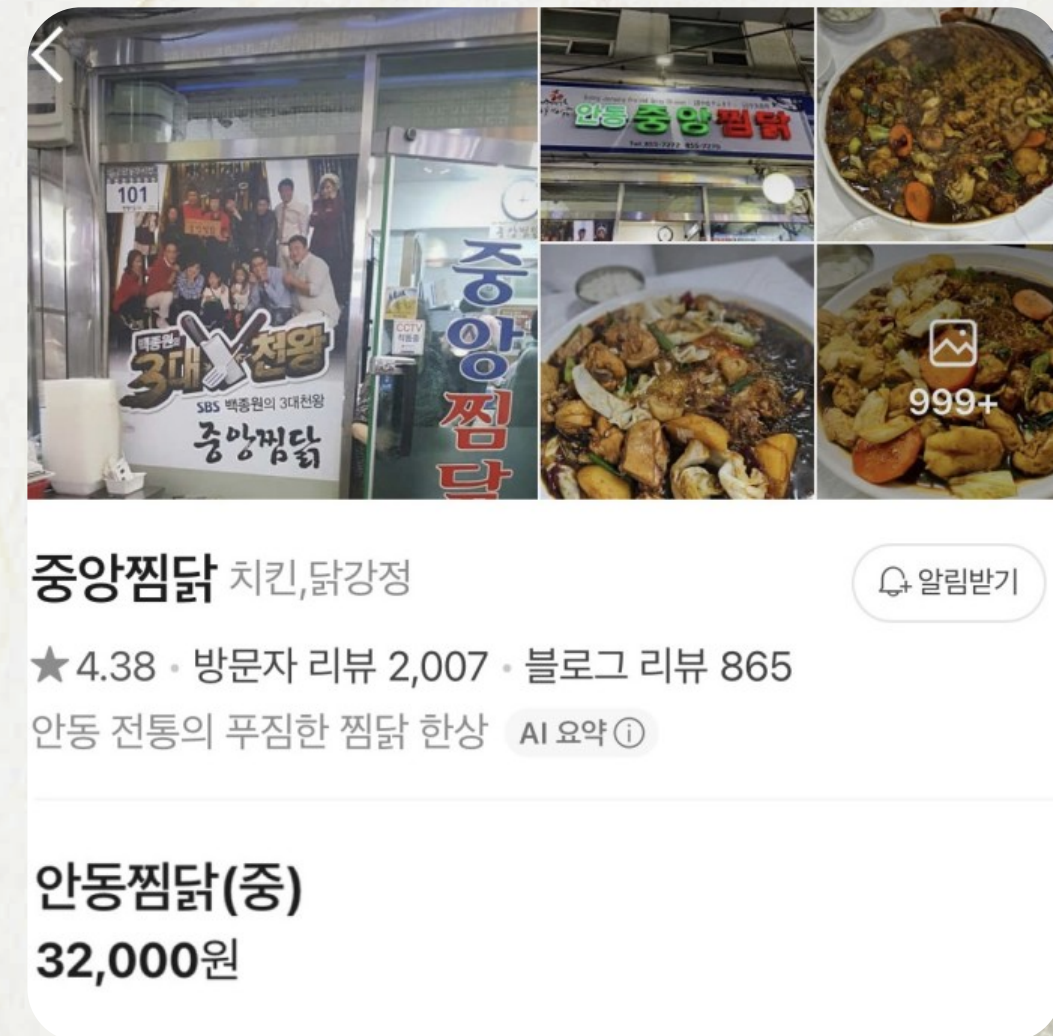
식당 이름 : 화진포 메밀 막국수

가격 : 명태식해 비빔막국수 / 12,000원 (1그릇 기준)

핵심 분석 요소

- 육수 : 동치미 육수 베이스의 산미 정도
- 기호성 : 추가 육수 제공으로 기호에 맞게 섭취

곳곳 적용 포인트 : 고성 명태식해막국수



식당 이름 : 중앙찜닭

가격 : 안동찜닭 / 32,000원 (2~3인 기준)

핵심 분석 요소

- 소스 : 간장베이스의 달짝지근한 고그
- 당면 : 썬볼로 조리서 소스 흡착 정도
- 기호 : 건고추를 넣어 매운맛을 살리는 게 안동찜닭의 특징

곳곳 적용 포인트 : 안동 비빔당면찜닭

1-7) SWOT 환경분석

Strengths – 강점

- 가성비 있는 한식 메뉴 구성
- 철저한 프랩과 미장을 통한 빠른 조리 및 회전율
- 전국 여행을 컨셉으로 하는 메뉴와 스토리텔링으로 고객에게 친숙하고 향수를 일으키는 경험 제공
- 메뉴 이름을 지역으로 하여 흥미를 이끌어냄

S

W

Weaknesses – 약점

- 누구나 다 아는 한식의 맛
- 주변 다수의 경쟁업체로 인한 고객 분산
- 대학가 위치 특성상 오후나 저녁 시간대 매출이 약함
- 대학교 여름 방학으로 인한 주 고객층의 감소
- 여름이라 더운 온도로 인한 식재료 관리의 민감성

Opportunities – 기회

- 방학 때 학기 중인 고등학생으로 주 고객층 변경 (우송고등학교 학생들 제휴)
- 주변 상권에 없는 정식 메뉴로 차별화
- 신메뉴 및 이벤트를 통한 재방문 유도 용이
- 우송대 홍보 담당관 솔리와 협업하여 솔반 홍보

O

T

Threats – 위협

- 6주라는 짧은 운영 기간 내 단골 확보의 어려움
- 대학가 인근 유사 업종과 경쟁 심화
- 공휴일, 주말 휴무로 인한 매출 손실
- 고유가시대인 물가 상승, 경기불황으로 소비심리 위축
- 빠르게 변화하는 외식 트렌드

1-7) SWOT 전략

SO 전략 (강점x기회)

- 전국 여행 컨셉과 지역별 메뉴 스토리텔링을 활용한 차별화
- 가성비 있는 한식 정식 메뉴로 학생 고객층 공략
- 빠른 조리 및 높은 회전율로 점심시간 수요 대응
- SNS, 숏폼 콘텐츠 및 솔리 협업을 통한 홍보 효과 극대화
- 신메뉴 및 이벤트 운영으로 재방문 유도

ST 전략 (강점x위협)

- 지역 컨셉과 메뉴 네이밍으로 경쟁 업체와 차별화
- 철저한 프랩과 빠른 제공으로 고객 만족도 향상
- 가성비 중심 메뉴 구성으로 대학가 상권 경쟁력 확보
- 한정 메뉴 및 이벤트를 통한 단기간 화제성 형성
- 철저한 식재료 관리로 여름철 위생 리스크 최소화

WO 전략 (약점x기회)

- 익숙한 한식을 전국 여행 컨셉으로 새롭게 표현
- 우송고 학생 대상 마케팅으로 방학 기간 수요 보완
- SNS 이벤트 및 신메뉴 출시로 저녁 시간대 방문 유도
- 주변 상권에 부족한 정식 메뉴 구성으로 차별화
- 스토리텔링과 감성적인 홍보 콘텐츠 강화

WT 전략 (약점x위협)

- 판매량 예측 기반 식재료 발주 및 재고 관리 강화
- 핵심 메뉴 중심 운영으로 효율성과 안정성 확보
- 후기 이벤트나 피드백 이벤트로 단골 고객 확보
- 점심 피크타임 중심 운영으로 매출 손실 최소화
- 경쟁 업체 분석을 통한 가격·서비스 경쟁력 유지

1-7) STP 포지셔닝 전략

S

시장 세분화

Segmentation

- 우송대학교 대학생 고객층
- 우송고등학교 학생 고객층
- 가성비 식사를 선호하는 10~20대
- 빠른 식사를 원하는 점심 고객층
- SNS 인증 및 감성을 선호하는 고객층

T

타겟팅

Targeting

- 우송대 및 우송고 학생 중심 고객층
- 우송대 교직원 및 자양동 거주 직장인
- 가성비를 추구하는 10~20대
- 점심시간 빠른 식사를 원하는 고객
- 새로운 컨셉과 재미를 원하는 SNS 활용 고객층

P

포지셔닝

Positioning

- “전국 여행 컨셉의 가성비 한식”
- 빠르고 든든한 한 끼를 제공하는 식당
- 익숙한 한식을 색다른 컨셉으로 즐길 수 있는 공간
- 메뉴와 스토리를 함께 경험하는 감성 한식 브랜드

02. 디자인

2-1) 로고 디자인



<메인 컬러>

- 올리브 & 포레스트 그린
- 한지 베이지 / 전통지 색감

자연의 신선함과 전통적인 한식의 분위기를 표현함.

<로고 설명>

- 붓글씨 서체 : 한식의 정체성, 전통성 표현
- 지붕 형태 : 한국적인 공간과 감성 상징
- 숫자 8 곡선 : 팔도 및 전국 여행 콘셉트 표현
- 벼·해산물·밥그릇 요소 : 다양한 식재료와 식문화 시각화
- 그린 & 한지 컬러 : 자연의 신선함과 전통적인 분위기 강조

2-2) 간판 디자인



로고 디자인을 중심으로 하여 간판 디자인 제작
한국풍의 디자인 요소를 추가하여 한국적인 공간과 감성을 표현
'팔도 강산, 국국의 맛을 담다' 라는 문구를 통해 술반 자체의 컨셉을 나타냄
한지 느낌의 배경과 그린 계열 컬러를 활용해 전통적이면서도 깔끔한 분위기 표현

2-3) 메뉴판 디자인

메뉴판

전국 곳곳의 맛을 한 테이블에 담았습니다.



01 대전

구즉 묵국과 보리밥
Gujeuk Mukguk and Boribap
7,500원



02 제주

고기 국수
Gogi Gooksu
8,500원



03 강릉

순두부 찜뽕
Jjamppong Sundubu
8,500원



04 고성

명태식해 막국수
Makguksu with
Myeongtae Sikhae
9,500원



05 안동

비빔 당면 찜닭
Bibim Noodle
Andong Jjimdak
9,500원



06 대구

찜갈비
Jjim Galbi
10,000원

술만 98기 _ 곳곳 | 여기저기, 여러곳
팔도의 음식과 이야기를 담다.

SIDE



01 강릉

쫄면감자
Chewy Potato
3,500원



02 제주

메밀전병
Buckwheat Crepes
3,500원



03 부산

아이스크림호떡
Icecream Hotteok
4,000원



04 고창

수박화채
Watermelon Hwachae
4,000원

BEVERAGE



01 광양

메실에이드
Plum Ade
2,500원



02 제주

감귤에이드
Mandarin Ade
2,500원



03 문경

오미자에이드
Omija Ade
2,500원

술만 98기 _ 곳곳 | 여기저기, 여러곳
팔도의 음식과 이야기를 담다.

03. 마케팅

3-1) 마케팅 개요



1. SNS (인스타그램)을 통해 홍보 영상 게시로 마케팅
2. 학교 내부와 외부 게시판 포스터 게시를 활용한 마케팅
3. 우송대 홍보 담당관 솔리와 협업하여 마케팅
4. 주변 고등학교와 상권과의 협업(제휴) 마케팅

3-2) SNS 홍보 전략



가새 → 가워	송내 → 흉내	이루 → 이리	올마나 → 얼마나
가생이 → 가장자리	심 → 힘	감차다 → 감추다	츠음 → 처음
골짜구니 → 골짜기	아부지 → 아버지	곤체다 → 고치다	하마 → 벌써
괴기 → 고기	할무니 → 할머니	내버리다 → 내버리다	하두 → 하도
그지 → 거지	애비 → 아비	노뇌먹다 → 나눠먹다	그랴 → 그래
그짓말 → 거짓말	오짐 → 오줌	댕기다 → 다니다	썩주 → 소주
구멍이 → 구멍이	운체 → 언제	만내다 → 만나다	자숙 → 자식
구렁이 → 구렁이	원생이 → 원숭이	맨들다 → 만들다	횡일 → 종일
기레기 → 기러기	언네 → 어린아이	멕이다 → 먹이다	지금 → 지금
까마구 → 까마귀	언년이 → 여자아이	몰루다 → 모르다	챙피 → 창피
낭중,야중,양중 → 나중	으른 → 어른	벧기다 → 벗기다	츠녀 → 처녀
논뚜랑 → 논두렁	침이 → 종이	셈키다 → 삼키다	학상 → 학생
도야지 → 돼지	조금, 째금 → 조금	씨러지다 → 쓰러지다	학교 → 학교
말쌈 → 말씀	츠음 → 처음	알이키다 → 알리다	보재기 → 보자기
맹 → 마음	토쟁이 → 토끼	애끼다 → 아끼다	선상님 → 선생님
머루치 → 멸치	헛개비 → 허깨비	윙기다 → 윙기다	증말 → 정말
목심 → 목숨	염생이 → 염소	패다 → 퍼다	호랭이 → 호랑이
몸뎡이 → 몸통이	가 → 개,그아이	허매다 → 해매다	-갸다고 → -갸다고
바우 → 바위	거 → 거기	까득,갓득 → 가득	-디요 → -데요
벌러지 → 벌레	느 → 너	그녕 → 그냥	-나개는 → -니까
뽕다구 → 뽕다귀	야들 → 이애들	그래갓구 → 그래서	-문 → -면
색시,시약시 → 색시	어 → 어디	그려도 → 그래도	-구 → -고

※, <경기도 사투리 연구> 발췌

모현면 사투리 모음

3-3) 포스터 홍보 전략

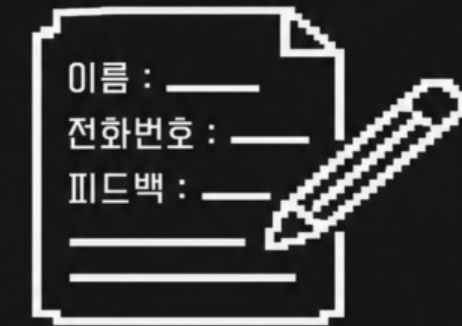


3-4) 상세 이벤트_1



01

이름과
전화번호,
피드백을
종이에 적는다



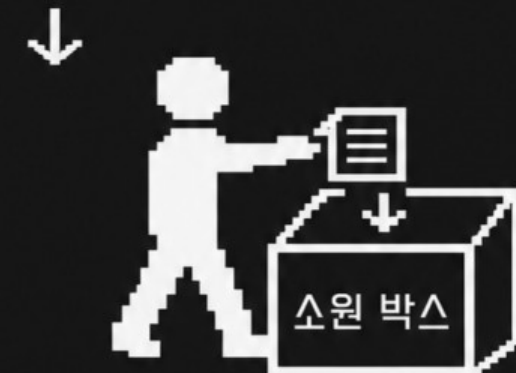
02

피드백을 적은
종이를 들고
소원 박스에 간다



03

소원 박스 안에
종이를 넣는다



04

추첨을 통해
당첨되면
상품을 얻는다



solban_98th_gotgot

3-4) 상세 이벤트_2

1/4



팔도 강산, 곳곳의 맛을 담다.

곳곳의 메뉴를 맞춰라!

깜짝 퀴즈 이벤트

오픈 전, 힌트를 보고 곳곳의 메뉴를 맞춰주세요.

참여 기간: 5/19 (화) ~ 5/20 (수)
당첨자 발표: 5/21 (목) 15:00



@solban_98th_gotgot

메뉴1 힌트



ㄷ ㄱ ㅈ ㅊ ㅂ

ㄷ ㄱ 지역의 특징 음식으로, 풍부한 마늘과 매운 양념이 어우러져 강렬하면서도
중독성 있는 맛을 느낄 수 있다. 다양한 고춧가루를 사용해 깊은 감칠맛과 화끈한
매운맛을 살렸으며, ㄷ ㄱ 특유 자극적이고 진한 풍미를 제대로 담아낸 향토 요리이다.



@solban_98th_gotgot

메뉴2 힌트



ㄱ ㅅ ㄹ ㅌ ㅊ ㅎ ㄹ ㄱ ㅅ

강원도의 대표 향토 음식들을 한 그릇에 담은 메뉴로 아삭한 고랭지 배추 백김치와
강원도의 전통 발효 음식인 ㄹ ㅌ ㅊ ㅎ을 함께 즐길 수 있다.
새롭고 시원한 맛이 특징이며 더운 여름과 특히 잘 어울리는 음식이다.



@solban_98th_gotgot

많은 참여 부탁드립니다!



댓글에 각 정답을 적어주시면
정답자 중 추첨을 통해 '곳곳' 쿠폰을 드립니다!

참여 기간: 5/19 (화) ~ 5/20 (수)
당첨자 발표: 5/21 (목) 15:00



@solban_98th_gotgot

3-4) 상세 이벤트_3

가새 → 가워	송내 → 흥내	이루 → 이리	올마나 → 얼마나
가생이 → 가장자리	심 → 힘	감차다 → 감추다	츠음 → 처음
골짜구니 → 골짜기	아부지 → 아버지	곤체다 → 고치다	하마 → 벌써
괴기 → 고기	할무니 → 할머니	내베리다 → 내버리다	하두 → 하도
그지 → 거지	애비 → 아비	노놉먹다 → 나뉘먹다	그랴 → 그래
그짓말 → 거짓말	오짐 → 오줌	댕기다 → 다니다	썩주 → 소주
구덩이 → 구덩이	운체 → 언제	만내다 → 만나다	자숙 → 자식
구렁이 → 구렁이	원생이 → 원숭이	맨들다 → 만들다	청일 → 종일
기레기 → 기러기	언네 → 어린아이	멕이다 → 먹이다	지곰 → 지금
까마구 → 까마귀	언년이 → 여자아이	몰루다 → 모르다	챙피 → 창피
낭중,야중,양중 → 나중	으른 → 어른	벳기다 → 벗기다	츠녀 → 처녀
논뚜랑 → 논두렁	침이 → 종이	쌔키다 → 삼키다	학상 → 학생
도야지 → 돼지	포금, 췌금 → 조금	씨러지다 → 쓰러지다	핵교 → 학교
말쌔 → 말쌔	츠음 → 처음	알이키다 → 알리다	보재기 → 보자기
맴 → 마음	토쟁이 → 토끼	애끼다 → 아끼다	선상님 → 선생님
며루치 → 멸치	헛개비 → 허깨비	윙기다 → 옮기다	증말 → 정말
목심 → 목숨	염생이 → 염소	패다 → 퍼다	호랭이 → 호랑이
몸땡이 → 몸뚱이	가 → 개,그아이	허매다 → 헤매다	-것다고 → -겻다고
바우 → 바위	거 → 거기	까득,갓득 → 가득	-디요 → -데요
벌러지 → 벌레	느 → 너	그녕 → 그냥	-니께는 → -니까
백다구 → 백다귀	야들 → 이애들	그래갓구 → 그래서	-몬 → -면
색시,시약시 → 색시	어 → 어디	그려도 → 그래도	-구 → -고

※. <경기도 사투리 연구> 발췌

모현면 사투리 모음

3-4) 상세 이벤트_4



3-4) 상세 이벤트_쿠폰



3-4) 주변 고등학교와 상권 제휴 이벤트

< wshs_official



우송고등학교 학생회

45
게시물

387
팔로워

6
팔로잉

고등학교

우송고등학교 학생회 공식 계정입니다

팔로우

메시지

+영

2026학년도
우송고
학생회장단

3학년 박준성
2학년 조승아 최 경

체육대회
사진 콘테스트

일시 5/8(금) - 5/10(일)
분야 체육대회 때 촬영한 인물, 풍경 사진
상품 우수작 10개 선정하여 문화상품권 지급

23대 학생회 라인업...

우송 학생

출반 98기

곳곳

여기저기, 여러곳 팔도의 음식과 이야기를 담다.



메뉴 소개

사이드 메뉴

고창 수박화채
Gochang Watermelon Punch

강릉 찐득감자
Gangneung Chewy Potatoes

부산 아이스크림호떡
Busan Ice Cream Hotteok

제주 고기 국수
Jeju meat noodles

고성 명태식혜 막국수
Goseong Pollack Sikhae Makguksu

안동 비빔당면점담
Andong Bibim Dangmyeon Jjimdak

대구 찜갈비
Daegu Jjimgalbi

운영시간
월 ~ 목요일
문여는시간 11:00 ~ 20:00
휴게시간 15:00 ~ 17:00
금요일
문여는시간 11:00 ~ 18:00

인스타그램
@solban_98th_gotgot

찾아오시는 길
대전 동구 동대전로131번길
8-17 솔반 '곳곳'

3-4) 우송대 온라인 홍보대사 솔리 협업 마케팅



우송대학교 온라인 홍보대사 솔리

8

게시물

233

팔로워

41

팔로잉

우송대학교 공식 유튜브

youtube.com/@woosonguniv

팔로우

메시지

+



2025



2024



영상링크



Woosong University

솔리 프로필 소개



우송대학교 온라인 홍보대사

솔반 98기

긏긏

여기저기, 여러곳 팔도의 음식과 이야기를 담다.



사이드 메뉴



고창 수박화채
Gochang Watermelon Punch



강릉 찰떡감자
Gangneung Chewy Potatoes



부산 아이스크림호떡
Busan Ice Cream Hotteok



제주 고기 국수
Jeju meat noodles

메뉴 소개



고성 명태식혜 막국수
Goseong Pollack Sikhae Makguksu



안동 비빔당면찜닭
Andong Bibim Dangmyeon Jjimdak



대구 찜갈비
Daegu Jjimgalbi



인스타그램
@solban_98th_gotgot

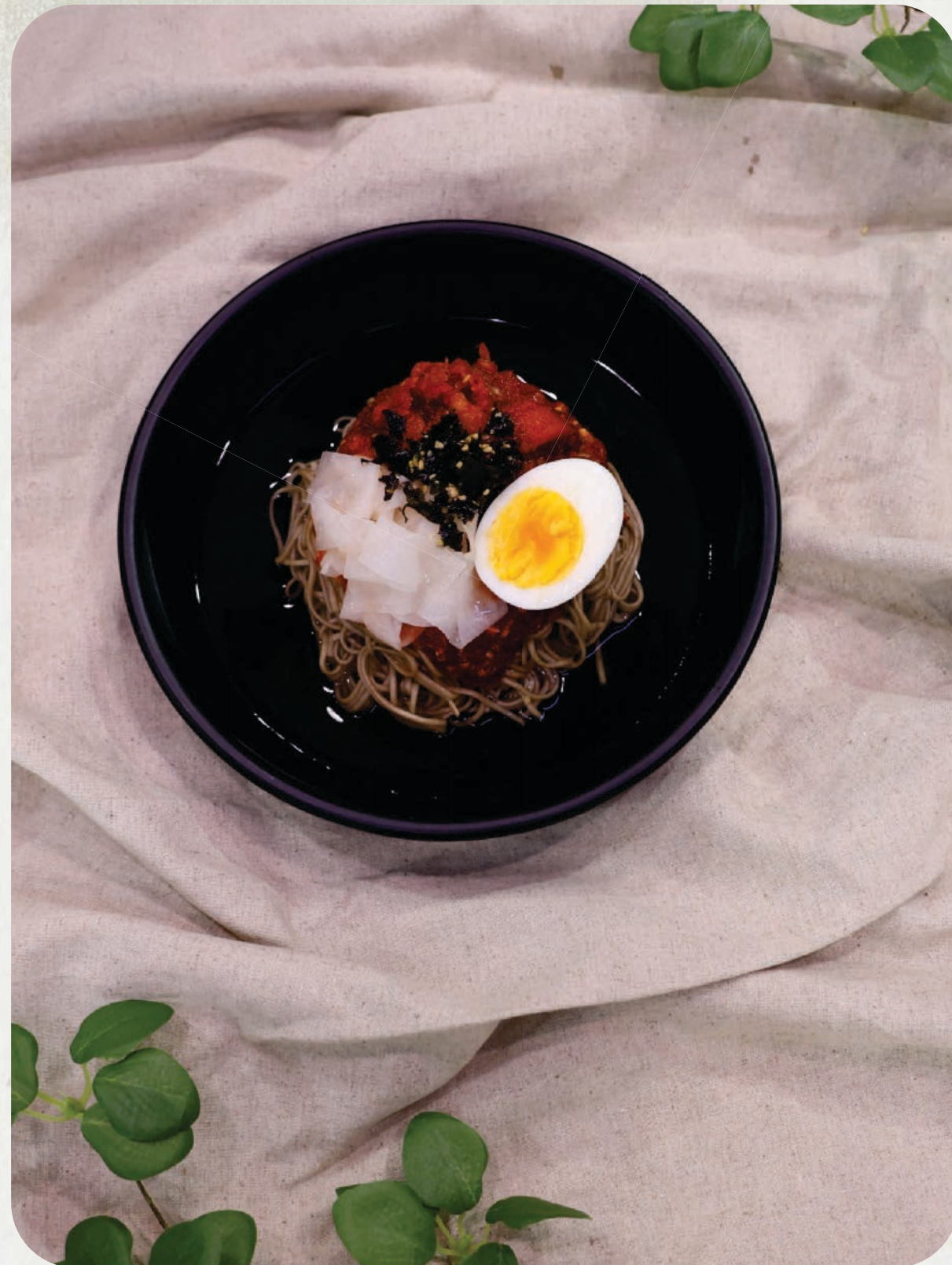
찾아오시는 길
대전 동구 동대전로131번길
8-17 솔반 '긏긏'

운영시간
월 ~ 목요일
문여는시간 11:00 ~ 20:00
휴게시간 15:00 ~ 17:00

금요일
문여는시간 11:00 ~ 18:00

04. 메뉴소개

시그니처 메인 메뉴



<강원도 고성 : 명태식해 막국수>

강원도 고랭지 배추로 낸 깊고 시원한 동치미 육수에 막국수와 명태식해를 더해 완성한, 여름철 별미 메뉴입니다.

판매가 : 9500원

원가 / 원가율 : 2900 / 30%

시그니처 메인 메뉴



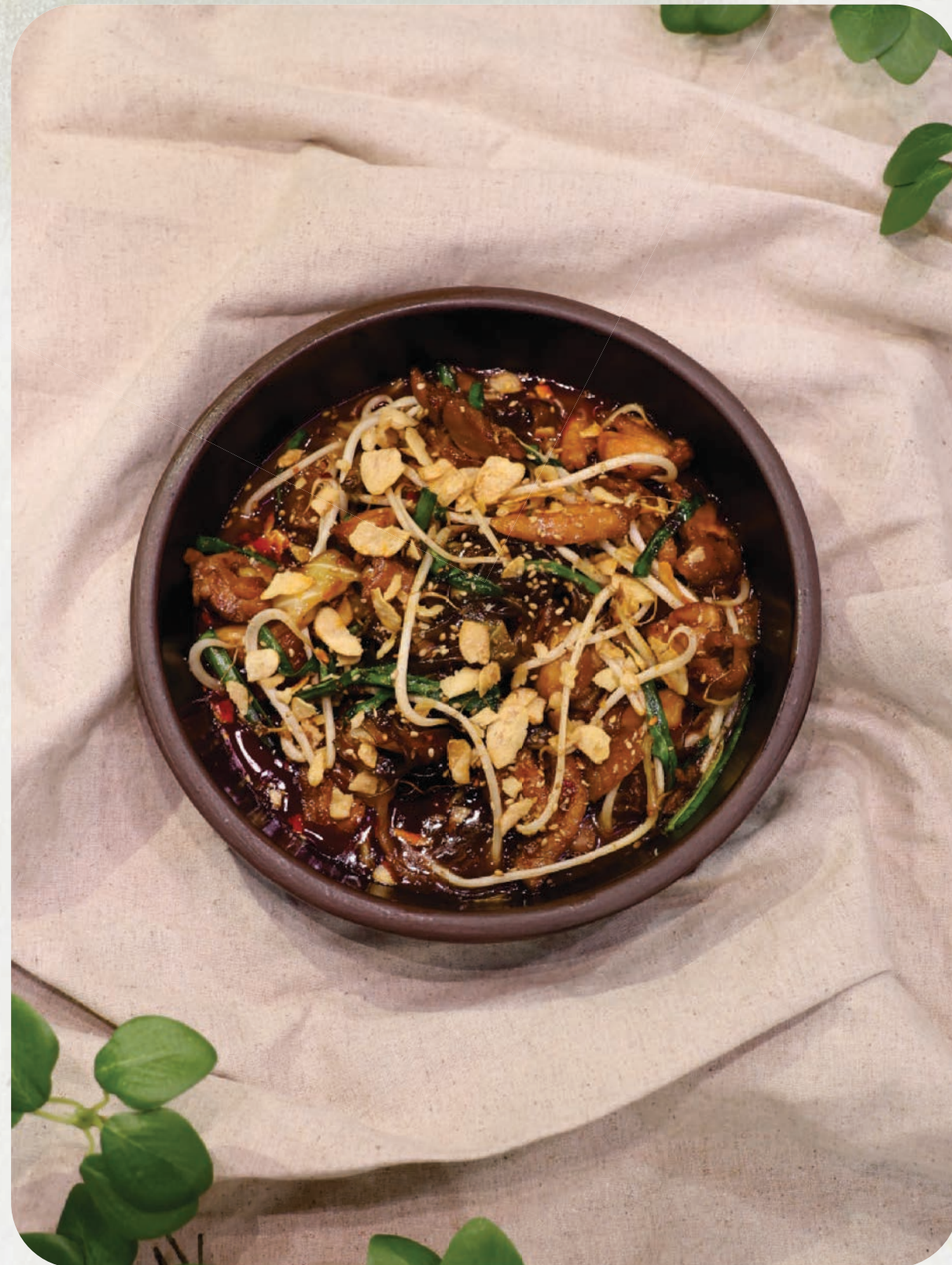
<경상도 대구 : 대구 찜갈비>

대구 특유의 강렬한 마늘 풍미와 매콤한 양념을 담아낸
돼지갈비 요리로, 깊은 감칠맛과 화끈한 매운맛이 어우러진
대구의 대표적인 맛을 느낄 수 있는 메뉴입니다.

판매가 : 10000원

원가 / 원가율 : 3268원 / 29%

4-2) 메뉴 설명_메인_3



<경상도 안동 : 안동 비빔당면찜닭>

강원도 고랭지 배추로 낸 깊고 시원한 동치미 육수에 막국수와 명태식해를 더해 완성한, 여름철 별미 메뉴입니다.

판매가 : 9500원

원가 / 원가율 : 2711원 / 29%

4-2) 메뉴 설명_메인_6



<제주도 : 제주 고기국수>

진하게 우린 돼지 육수에 부드럽게 삶은 돼지고기를 올린
제주도 향토 음식이다.

판매가 : 8500원

원가 / 원가율 : 2658원 / 31%

메인 메뉴-선공개



<강원도 강릉 : 강릉 순두부 짬뽕>

강원도 강릉에서 시작된 향토 음식인 짬뽕 순두부를 젊은 사람들의 입맛에 맞춰 더 맵고 자극적이게 리뉴얼한 메뉴이다.

판매가 : 8500원

원가 / 원가율 : 2490원 / 29%

메인 메뉴-선공개



<충청도 대전 : 구즉묵국과 보리밥>

묵밥은 도토리묵이나 메밀묵을 밥과 함께 육수에 말아먹는 충청도 지역에서 발달된 향토음식이다. 더운 여름에 시원한 묵밥과 보리밥을 함께 내어 가성비 있는 메뉴이다.

판매가 : 7500원

원가 / 원가율 : 2500원 / 33%

메인 메뉴-후공개



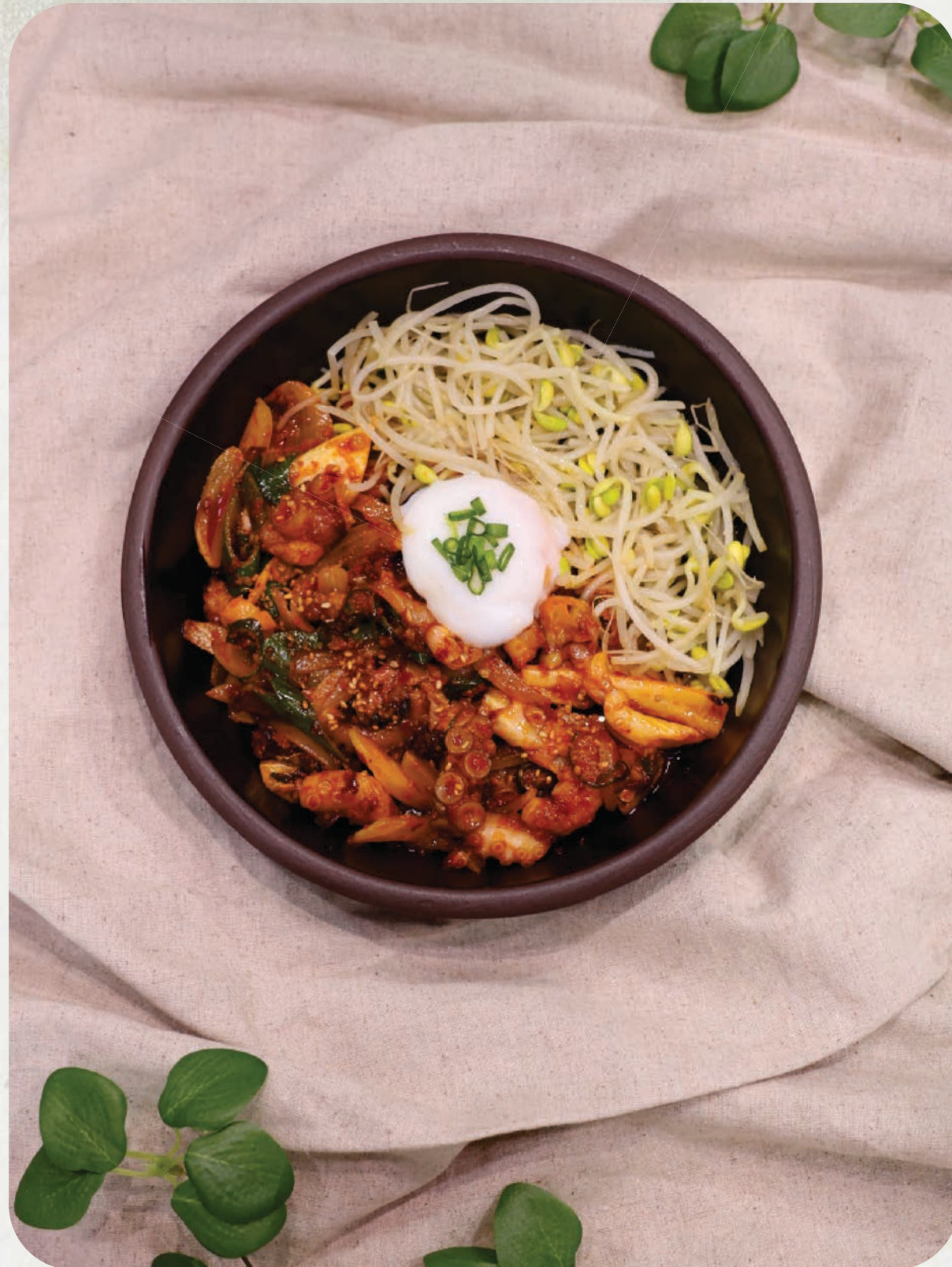
<경기도 수원 : 수원왕갈비비빔면>

경기도 수원의 대표 음식인 수원 왕갈비를 활용하여 시원한 메밀 비빔면과 샐러드를 함께 제공하여 더운 여름에 상큼하게 먹기 좋은 메뉴이다.

판매가 : 9500원

원가 / 원가율 : 3198원 / 34%

메인 메뉴-후공개



<전라도 무안 : 무안 낙지직화콩나물덮밥>

전라남도 무안의 낙지를 중심으로 남도식 매콤하고 자극적인 양념의 특징을 살린 메뉴이다. 불향과 위에 반숙 수란이 올라간게 특징이다.

판매가 : 9500원

원가 / 원가율 : 3180원 / 33%

시그니처 사이드 메뉴



<강원도 강릉 : 쫄득감자>

판매가 : 3500원

원가 / 원가율 : 750원 / 21%

시그니처 사이드 메뉴



<고창 : 수박화채>

판매가 : 4000원

원가 / 원가율 : 350원 / 10%

사이드 메뉴



< 제주 : 메밀전병 >

판매가 : 3500원

원가 / 원가율 : 1168원 / 33%

사이드메뉴



< 부산 : 아이스크림 호떡 >

판매가 : 4000원

원가 / 원가율 : 1414원 / 35%

음료



광양 매실에이드
제주 감귤에이드
문경 오미자에이드

판매가 : 2500원

원가 / 원가율

광양 : 351원 / 14%

제주 : 471원 / 19%

문경 : 318원 / 13%

05. 운영 계획

5-1) 객단가 및 원가 설정

메인 평균가격 9,000원
사이드평균 3,750원
메인 코스트 평균 31%
사이드 코스트 평균 25%
음료 코스트 평균 15%

메인 3개 (27,000원)
+
사이드 1개 (3,750원)
+
음료 1개 (2,500원) / 3

1인 평균 객단가 = 약 11,000원
(한 테이블 기준 평균 : 3명)

메뉴명	판매가	원가
고성 명태식해막국수	9500	2900
대구 찜갈비	10000	2723
안동 비빔당면찜닭	9500	2711
제주 고기국수	8500	2658
강릉 순두부 짬뽕	8500	2490
대전 구즉묵국과 보리밥	7500	2500
수원 왕갈비메밀면	8500	3198
무안 낙지직화콩나물덮밥	9500	3180
사이드	판매가	원가
강릉 쫄득감자	3500	750
제주 메밀전병	3500	1168
부산 아이스크림 호떡	4000	1414
고창 수박화채	4000	349
음료수	판매가	원가
문경 오미자에이드	2500	318
광양 매실에이드	2500	351
제주 감귤에이드	2500	471

5-2) 운영목표

총 영업일수 : 26.5일			
	하루 평균	주 평균	총량
예상 고객 수	87명	435명	2305명
1인 평균 객단가	11,000		
예상매출	962,580	4,812,900	25,989,660
예상 회전량	3회	15회	81회
관리비	37000원	185,000원	999,000원

7주 영업기간 관리비 (가스비+수도세+전기세)= 약 100만
원

100(만원) ÷ 26.5(일)
하루 관리비 = 약 37,000원

5-3) 운영목표

구분	1주차	2주차	3주차	4주차	5주차	6주차
예상 누적 매출액	4,831,200	9,442,800	14,932,800	19,709,100	23,222,700	25,857,900
예상 누적 매출 원가	6,687,544	9,663,256	10,920,056	13,348,472	15,372,824	16,716,088

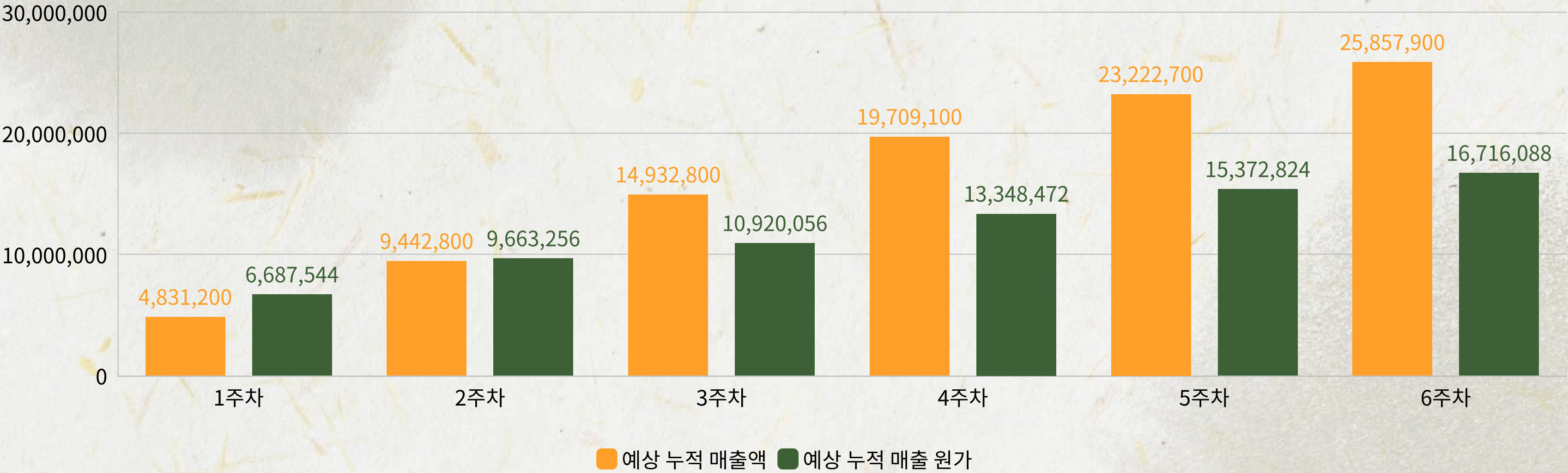
기준매출원가 = 1주차 예상 매출액 x (식재료 원가 + 홀 운영비 3%)

- 1주차: 1,787,544원 + 190만원(변동사항) + 300만원(선수금) = 6,687,544원
- 2주차: 2,475,712원 + 40만원(변동사항) + 10만원(이벤트 비용) = 9,663,256원
- 3주차: 1,756,800원 + 40만원(변동사항) + 10만원(이벤트 비용) = 10,920,056원
- 4주차: 1,528,416원 + 40만원(변동사항) + 50만원(이벤트 비용) = 13,348,472원
- 5주차: 1,124,352원 + 40만원(변동사항) + 50만원(이벤트 비용) = 15,372,824원
- 6주차: 843,264원 + 25만원(변동사항) + 25만원(이벤트 비용) = 16,716,088원

5-4) 예상 매출액

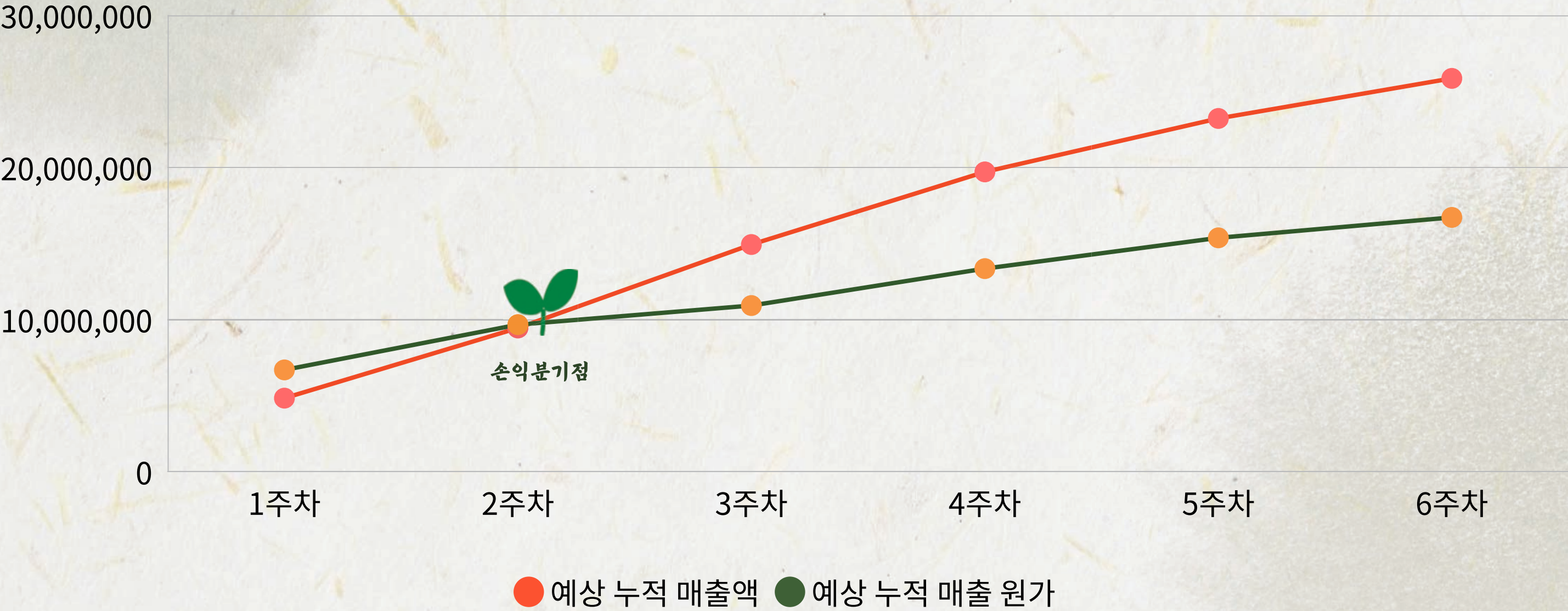
주차	1일 고객수	예상 1주 고객수	회전율	예상 1일 매출	예상 1주 매출	총 예상 누적 매출
1(4일)	110	440	4	1,207,800	4,831,200	4,831,200
2(4일)	105	420	4	1,152,900	4,611,600	9,442,800
3(5일)	95	475	3.5	1,098,000	5,490,000	14,932,800
4(5일)	87	435	3	955,260	4,776,300	19,709,100
5(5일)	64	320	2	702,720	3,513,600	23,222,700
6(4일)	60	300	2	658,800	2,635,200	25,857,900

5-5) 주차별 예상 매출 원가



구분	1주차	2주차	3주차	4주차	5주차	6주차
예상 누적 매출액	4,831,200	9,442,800	14,932,800	19,709,100	23,222,700	25,857,900
예상 누적 매출 원가	6,687,544	9,663,256	10,920,056	13,348,472	15,372,824	16,716,088

5-6) 손익분기점



손익 분기점 달성 지점 = 2주차 초반 예상

5-7) 통계

매출액 = 25,989,660원

매출 원가 = 17,716,088원

매출 총이익 = 8,273,572원

판매비와 관리비 = 1,200,000원

영업이익 = 7,073,572원

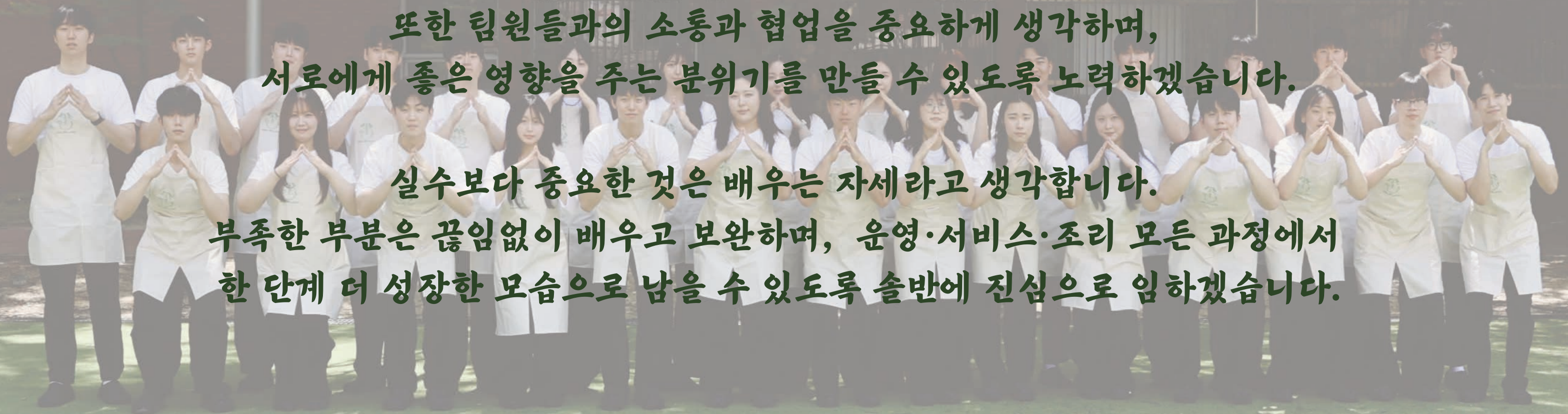
입하는 각오

솔반은 단순한 실습이 아니라, 실제 외식업 현장을 미리 경험하고 스스로를 성장시키는 과정이라고 생각합니다.

팀원 모두 맡은 역할에 책임감을 가지고 임하며, 작은 일 하나라도 대충 넘기지 않고 끝까지 최선을 다하겠습니다.

또한 팀원들과의 소통과 협업을 중요하게 생각하며, 서로에게 좋은 영향을 주는 분위기를 만들 수 있도록 노력하겠습니다.

실수보다 중요한 것은 배우는 자세라고 생각합니다. 부족한 부분은 끊임없이 배우고 보완하며, 운영·서비스·조리 모든 과정에서 한 단계 더 성장한 모습으로 남을 수 있도록 솔반에 진심으로 임하겠습니다.





감사합니다

