

# 동문 기업 탐방

상호

(주)제이에스앤씨

일시

2023년 9월 20일 (수) AM 11:00

## 참석자

김정설 (경희대학교 경영대학원 총 동문회 비즈니스 네트워크 회장)

곽호경 (경희대학교 경영대학원 총 동문회 비즈니스 네트워크 총무)

김향숙 (경희대학교 경영대학원 총 동문회 비즈니스 네트워크 총무)

# 기업탐방보고서

기업명

(주)제이에스앤씨

# TABLE OF CONTENTS

## I. 대표자 소개

## II. 기업 개요

1. 기업의 사명
2. 대표자의 경영철학
3. 기업소개 및 경영전략
4. 브랜드 소개

## III. 각 사업 소개 및 경영전략

1. 죠샌드위치
2. 부산아지매국밥
3. 샐러딧
4. 돈푸

## IV. 기업 탐방 후기

# ◆ 대표자 소개

## 이희영

경희대학교 경영대학원

의료경영 MBA

(주)제이에스앤씨 대표이사



## CEO Message

**위기에 도전하고, 탁월한 선택을 통해 성공의 길을 열어드립니다.**

프랜차이즈 전문 기업 주식회사 제이에스앤씨는 20년 이상 쌓아온 노하우를 바탕으로 매년 묵묵히 성장하고 있으며 국내 패스트푸드 프랜차이즈 산업에 몸을 담가 왔습니다.

이미 과부화인 패스트푸드와 커피 시장에서 죠샌드위치가 묵묵히 걸어갈 수 있었던 이유는 친환경적 먹거리 재료의 꼼꼼한 선별과 고객친화적인 메뉴 개발을 통한 수요고객의 니즈를 만족시키고자 다양한 노력을 하고 있습니다.

그리고, 죠샌드위치를 오래도록 믿고 찾아주신 **고객님과 끈끈하게 인연을 이어온 가맹점주 분들이 계셨기 때문**입니다.

**‘같이’의 ‘가치’**를 위해 애쓰는 죠샌드위치와 함께 오늘보다 더 행복하고 건강한 날들이 여러분의 앞에 펼쳐지기를 바랍니다.

## 1. 기업의 사명

### (주)제이에스앤씨의 비전은

"건강한 먹거리와 행복한 삶의 공간을 만들어가는 글로벌 프랜차이즈 리더"입니다.

이를 통해 고객들에게 건강하고 맛있는 식사를 제공하고, 삶의 질을 향상시키는 공간을 창출하고자 합니다.

### (주)제이에스앤씨의 궁극적인 목표는

"세계 1위 글로벌 프랜차이즈 기업"이 되는 것입니다. 이를 위해 지속적인 혁신과 성장을 통해 글로벌 시장에서 주도적인 역할을 수행하고자 합니다.

## 2. 대표자의 경영철학

**고객 만족과 품질 우선:** 우리는 항상 고객의 만족을 최우선으로 생각합니다. 우리의 제품과 서비스는 항상 최고의 품질을 유지할 것을 약속드립니다.

**창의성과 혁신:** 우리는 항상 새로운 아이디어를 받아들이고, 새로운 도전에 대한 열린 마음을 가지고 있습니다. 창의성과 혁신을 통해 항상 시장에서 선도적인 역할을 할 것을 다짐합니다.

**지속 가능한 경영:** 우리는 환경 보호와 사회적 책임을 중요하게 생각합니다. 지속 가능한 경영을 통해 미래 세대들에게 더 나은 세상을 물려줄 것을 약속합니다.

**팀워크와 존중:** 우리는 팀워크를 강조하며, 서로를 존중하고 협력하여 함께 성장하는 문화를 만들어갑니다. 우리는 다양성과 포용성을 존중하며, 서로의 차이를 존중하는 기업 문화를 추구합니다.

**사회 공헌:** 우리는 사회적 책임을 다하고, 지역사회와 함께 성장하는 것을 소중히 여깁니다. 사회 공헌 활동을 통해 우리의 존재 이유를 실천합니다.

## 3. 기업소개 및 경영전략

2000년 죠샌드위치 법인 설립으로 시작.

2005년 한국 경영인 프랜차이즈 부문 대상 수상. (해롤드경제 주관)

2012년 부산아지매국밥 법인 설립.

2015년 중소기업 빅데이터 활용지원 사업 최우수 사례 선정.

2017년 브랜드 평판 한식 프랜차이즈 국밥 전문점 1위 선정.

2022년 죠샌드위치, 부산아지매국밥의 22년 노하우로 탄생한 샐러드 브랜드 샐러딧.

2023년 숙성삼겹도시락 돈푸 런칭



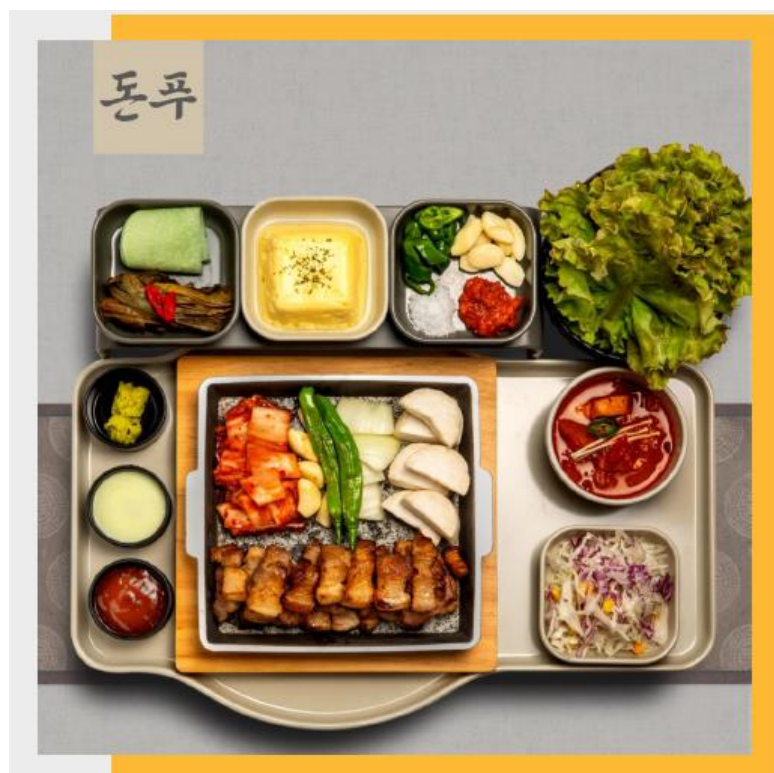
2000년 론칭 : 80여개 지점



2010년 론칭 : 60여개 지점



2021년 론칭 : 10여개 지점



## 3. 기업소개 및 경영전략

### 1. 기업의 마케팅전략 및 기업 확장 계획

① **마케팅 전략:** 디지털 마케팅을 강화하여 소셜 미디어, 온라인 광고, 검색 엔진 최적화 등을 통해 브랜드 인지도를 높이고, 고객들에게 다양한 프로모션 및 할인 혜택을 제공하여 고객 유치를 촉진하고 있다.

② **기업 확장 계획:** 국내 시장에서의 브랜드 인지도를 높인 후, 해외 시장으로의 확장을 중점에 두고 있다. 먼저 주요 외식 시장을 타겟으로 하여 진출 전략을 마련하고, 국가와 지역별로 선별된 시장을 중심으로 점차적으로 매장을 오픈 및 확장해 나갈 계획이다.

### 2. 경영혁신 사례

수도권에 국한되어 운영하고 있던 '온라인 단체주문 시스템'을 전국화하여 수량과 장소에 관계없이 24시간 운영되는 주문/배송 시스템을 구축하여 매출을 성장시켰다.

### 3. 중장기적 ESG 경영 도입 계획 및 경영전략.

① **환경(Environment):** 재활용 가능한 포장재 사용 및 친환경적인 제품 생산을 위한 노력을 강화할 것이다.

② **사회(Social):** 다양성과 포용성을 존중하며, 사회적 약자 지원을 위한 기부 활동 및 봉사활동을 촉진할 것이다.

## 3. 기업소개 및 경영전략

③ **지배구조(Governance):** 투명하고 효율적인 기업 운영을 위한 강화된 내부 감사 및 통제 시스템을 구축할 것이다.

### 4. 기업의 사회적책임 경영 사례(이익 공유, 환경 친화, 외부 협력, 기부 등)

① **이익 공유:** 일부 이익을 지역사회나 사회적 기관에 기부하거나, 사회적 기업들과 파트너십을 맺어 지속 가능한 사회적 이익을 추구할 것이고,

② **환경 친화:** 재활용 가능한 포장재 사용, 에너지 절약을 위한 노력, 친환경적인 제품 개발 등을 통해 환경 보호에 기여할 것이며,

③ **외부 협력:** 지역 사회와의 협력을 강화하고, 지역 사회 발전에 기여하는 프로젝트나 프로그램에 참여할 것이다.

**현재 39사단 샌드위치 식사 제공 외 국방의 의무를 다하는 국군 장병 식사 및 간식을 제공하고 있으며, 기타 사회단체 등에 후원을 하고 있다. 기업의 사회적 책임의 일환으로 나눔과 소통을 통한 선한 영향력으로 폭 넓은 활동과 지역 사회 발전에 동참하도록 지속적인 노력을 할 것이다.**

### 5. 향후 추진 방향

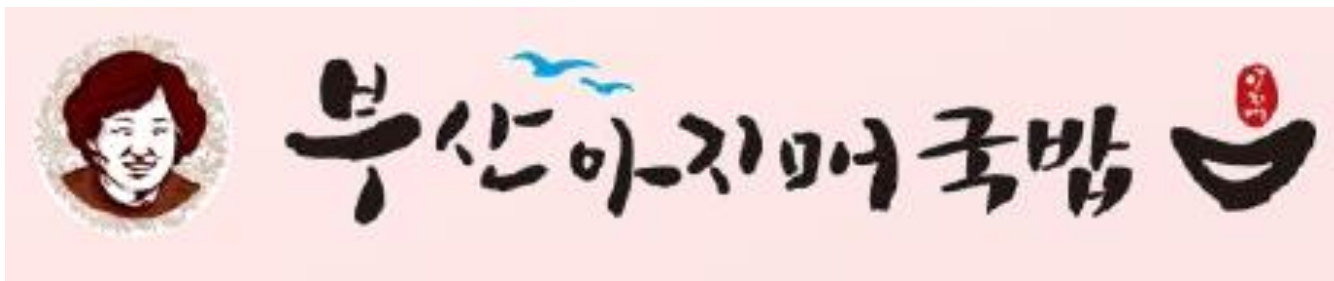
지속 가능한 성장을 위한 기업 문화 정착을 위해 디지털 기술 및 데이터 활용을 통한 경쟁력 강화하여 글로벌 시장에서의 브랜드 인지도 확대 및 해외 진출 확대하고 기업의 사회적 책임을 다하는 ESG 경영의 지속적인 강화와 확대를 도모할 것이다.

## 4. 브랜드 소개

### 1. 죠샌드위치



### 2. 부산아지매국밥



### 3. 샐러딧



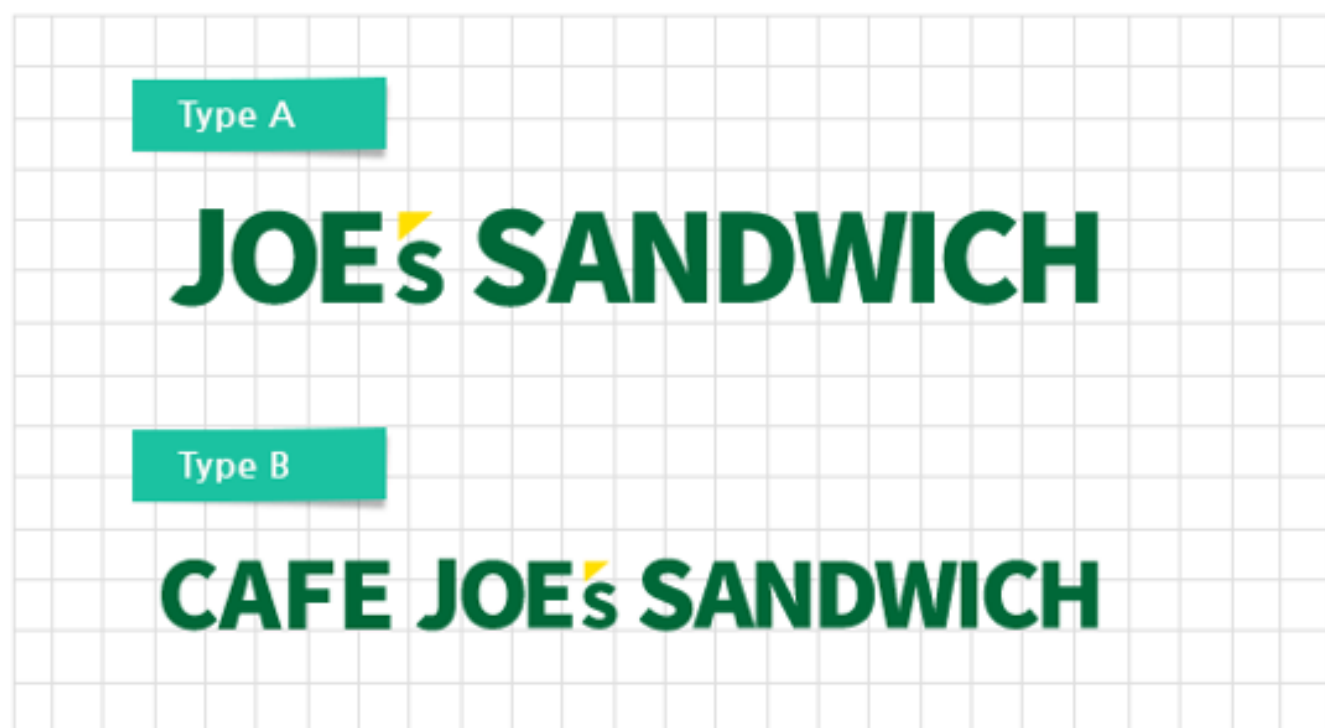
### 3. 돈푸



# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 1. 죠샌드위치

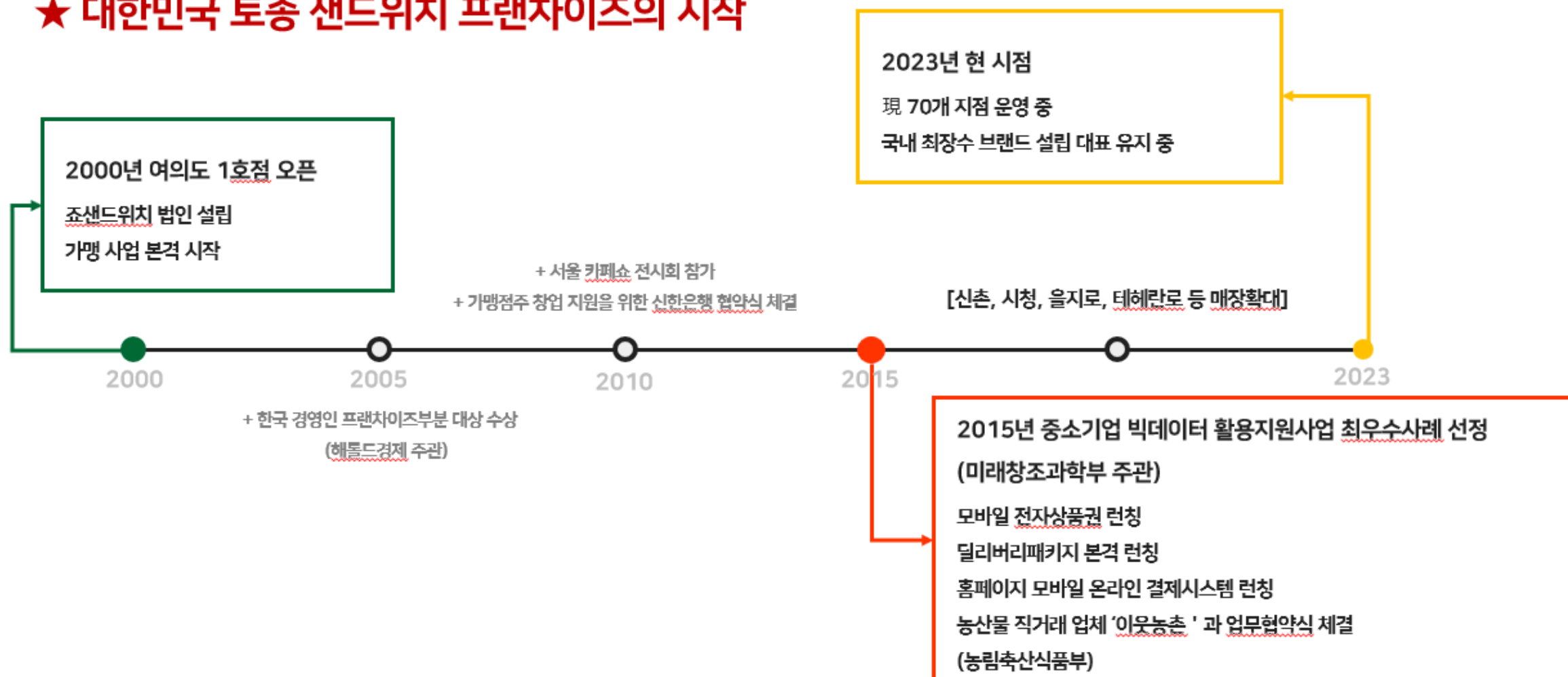
### Main BI



### Emblem



### ★ 대한민국 토종 샌드위치 프랜차이즈의 시작



# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 1. 죠샌드위치

### 지점 리스트

70여 지점 운영중



#### 서울권 (한강기준)

- 강북 - 강동역익스프레스점, 광장동점, 남산스테이트타워점, 도봉하심점, 마포도화점, 시립대점, 왕십리점, 용산센트럴파크점, 종로점, 마포역점, 금호점
- 강남 - 교대역점, 구로디지털단지점, 대치사거리점, 문정법조타운점, 매봉점, 문래GS홀소핑점, 반포점, 방배점, 봉천점, 보라매병원점, 선릉점, 서울고속버스터미널점, 역삼키토선생점, 역삼포스틸점, 일원역점, 오토갤러리점, 이수역점, 잠실엘스점, 포스코사거리점, 학동디오빌점
- 강서 - 마곡점, 여의도점

#### 수도권

- 경 기 권 - 고척스카이돔점, 고양화정점, 기흥테라타워점, 동탄신도시점, 분당서현점, 부천송내점, 부천역사점, 여주점, 판교테크노벨리점, 하남미사점, 삼송역점, 의정부호원점, 부천고강점, 포천송우점, 포천신읍점, 파주운정점, 이천갈산점, 인천광역시 - 운서역점

#### 지방권

- 강릉중앙점, 대구수성못점, 대구시지점, 대구혁신점, 대전둔산점, 울산과학기술원점, 춘천강북점, 천안신불당점, 원주혁신도시점, 세종점, 대구범어점,

#### 2023년 신규 오픈 매장

- 상동역점, 창원본점, 수원영통점, 신길점, 진해풍호점, 인천아인여성병원점, 화성향남2지구점, 울산언양점

#### 오픈 예정 매장

- 강남BNK디지털타워점, 구리교문점, 송도점, 원주기업도시점, 을지로점, 건대점, 송파가락점

### 브랜드 언론보도 자료

- 헤럴드비즈 선정 2004년 한국경영인 대상 수상 (헤럴드경제 2004. 12.01 보도)
- 27㎡(8평) 점포, 중견기업으로 성장 (헤럴드경제)
- 잘나가는 프랜차이즈 창업 (FC 창업코리아)
- "한국적"인 맛, 저렴한 가격 돋보이는 샌드위치 & 커피 (월간창업 & 프랜차이즈)
- 샌드위치 이보다 좋을 순 없다 (Madame figaro)
- Joe's Sandwich & Coffee 자매 사장 신정자, 신순희 (여성중앙)
- 커피&샌드위치, 사이드 문화 유행 선도 (머니투데이 2011.06.08)
- 카페 죠 Café Joe's로 새로 태어난 (쥬제이에스앤씨 (COFFEE SPACE 2014.02월호)
- 실전 창업 노하우 (MBN <토요포커스> 2017.03.11)



# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 1. 죠샌드위치

### Sandwich 샌드위치

샌드위치는 죠샌드위치의 가장 인기 있는 메뉴군으로, 포만감 있는 식빵 3장과 다양한 주재료, 특색있는 소스로 구분됩니다.

2022년 한 해 클럽 샌드위치의 **누적 판매량은 13만개**로 다양한 상권에서 가장 높은 판매율을 자랑합니다.



클럽



치킨스파이시



치킨데리야끼



햄치즈



베이컨에그



튜나

### Grain Sandwich 잡곡샌드위치

잡곡 샌드위치는 특히 여성 고객의 선호도가 높은 메뉴군입니다. 다양한 곡물이 혼합되어 건강한 맛을 내는 식빵에 치킨, 연어, 불고기 등의 주재료를 활용해 고급스러운 맛이 특징입니다.

다양한 잡곡 샌드위치 중 베스트는 치킨 크랜베리 샌드위치입니다.



치킨크랜베리



바질페스토치킨



숯불고기



연어아보카도

### Ciabatta 치아바타

밀가루, 효모, 물, 소금 최소한의 재료로 최대한의 맛을 만들어내는 치아바타는 담백하고 부드러운 빵과 불갈비, 베이컨, 파스트라미, 폴드포크, 새우 등 다양한 주재료의 조합으로 남녀노소 구분 없이 꾸준한 선호도를 자랑하는 죠샌드위치의 인기 메뉴입니다.



불갈비



베이컨피자



파스트라미



폴드포크



새우아보카도

### Pane Di Casa 빠네디까사

냉장 숙성한 천연 발효 효모빵을 스톤 오븐에 구워낸 이탈리아 전통 빵으로, 겉모습은 바게트와 같이 바삭하고 속은 촉촉하게 빵의 결이 살아 있는 것이 특징입니다. 천연 발효 효모빵이라 소화에도 용이하며, 스모크바비큐 빠네디까사는 남성 고객층에서의 재구매율이 높습니다.



오리지널



스파이시



스모크바비큐

# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 1. 죠샌드위치

### Toast 토스트

샌드위치와 함께 즐길 수 있는 달콤한 베이커리 사이드 메뉴입니다.



카야토스트  
(버터/치즈/반반)



잼에그

### Soup 수프

사계절 가리지 않고 샌드위치와 곁들여 먹을 수 있는 든든한 사이드 메뉴입니다.



양송이



베이컨감자

### Pastry 파스트리

바삭하고 얇은 도우 사이 베어있는 고소한 버터의 풍미가 살아 있는 것이 가장 큰 특징입니다.



햄&치즈



에그샐러드

### Croissant 크로와상

겉이 살아있는 크로와상에 연어, 파스트라미가 들어가 가볍게 즐기기 좋은 샌드위치입니다.



연어



파스트라미

### Salad 샐러드

신선한 야채와 치킨, 연어, 치즈, 새우 등 다양한 토핑이 곁들여져 건강한 한끼 대용으로 샌드위치와 함께 식사 가능한 메뉴입니다.



치킨



닭다리살



닭가슴살소세지



시저 치킨



폴드포크



아보카도 콕



연어



리코타치즈



새우 아보카도

### Bagel 베이글

최근 주목받고 있는 쫄깃하고 담백한 맛이 매력인 베이글로 가볍게 즐기기 좋은 샌드위치입니다.



크림치즈



리코타치즈

### Baguette & WRAP 바게트&랩

바게트와 랩은 샌드위치 전문 죠샌드위치에 걸맞게 베이커리의 다양한 활용을 보여 주는 메뉴입니다.



리코타치즈 바게트



폴드포크 랩

# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 1. 죠샌드위치

### Dessert 디저트

복잡한 조리 과정 없이 간편하게 매장에서 제공될 수 있는 프리미엄 디저트입니다.

#### <와플>



버터밀크와플 (플레인)



버터밀크와플 (젤라또)

#### <소금빵>



소금빵



양버터 소금빵



잠봉 소금빵

#### <파니니>



스파이스치킨 파니니



수제 소시지 파니니



에그 베이컨 파니니

#### <스콘>



대파/초코/플레인

#### <시미트&카이막>



베이글 & 카이막



적절한 산미와 고소한 바디감이 적절하게 브랜딩된 죠샌드위치의 원두로 제조되는 커피, 각종 과일류를 활용한 생과일주스, 이외에도 각종 티와 청을 이용한 건강한 에이드까지 다양하면서도 간편한 조리과정으로 고객들에게는 선택의 폭을 넓히고 점주의 번거로움은 최소화한 음료 메뉴로 엄선되었습니다.

### 커피 Coffee

- 아메리카노 Americano
- 카페라떼 Cafe Latte
- 바닐라라떼 Vanilla Latte
- 카페모카 Cafe Mocha
- 카라멜 마끼아또 Caramel Macchiato



### 차 Tea

- 얼그레이 Earl Grey
- 페퍼민트 Peppermint
- 캐모마일 Chamomile
- 유자 Citron
- 복숭아 아이스티 Peach Iced Tea



### 과일주스 Fruit Juice

- 딸기 바나나 Strawberry Banana
- 블루베리 바나나 Blueberry Banana
- 바나나 Banana
- 토마토 Tomato
- 청포도 Green Grape
- 수박 Watermelon



### 에이드 Ade

- 자몽 Grapefruit
- 레몬 Lemon
- 천혜향 Cheon hye Hyang
- 딸기 Strawberry

### 라떼 Latte

- 초코 Choco
- 녹차 Green Tea
- 딸기 Strawberry



### 스무디 Smoothie

- 플레인 요거트 Plain Yogurt
- 딸기 요거트 Strawberry Yogurt

# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 2. 부산아지매국밥

### 브랜드 소개



### 남녀노소 누구나 / 20년의 노하우

- ✓ 기존의 느끼하고 냄새 나는 국밥을 당사의 노하우를 통해 육수를 깔끔하게 개선하고 돼지국밥의 구수한 맛은 더욱 보존하여 **남녀노소 누구나** 좋아하는 담백한 아지매국밥을 만들었습니다.  
다년간의 정성과 노력으로 만들었습니다.
- 당사 (주)제이엘푸드는 **20년간 프랜차이즈사업**을 해온 **JOE'S Sandwich**의 가족회사로 오랜기간 축적된 노하우를 공유하고 가맹점과 상생하기 위해 최선을 다하고 있습니다.

### 회사연혁



# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 2. 부산아지매국밥

### 가맹점 현황



직영점	가맹점	총 매장	서울	수도권	지방
3개점	54개점	57개점	33개점	18개점	6개점

#### ◆ 서울

역삼점(직영), 포스코사거리점, GSE타워점, 차병원사거리점(직영), 뱅뱅사거리점, 역삼형지점, BC카드점, 삼성역점, 신논현역점, 삼성중앙점, 도곡점, 상암DMC점, 가재울뉴타운점, 파인에비뉴점, 미래에셋 센터원점, 트윈트리타워점, 동여의도점, 동대문종합시장점, 정릉점, 연신내점, 마포공덕점, 봉천점, 수유점, 목동점, 상봉중화점, 마포역점, 방이점, 명일역점(직영), 사당역점, 문정테라타워점, 방이역점, 강동점, 이마트명일점

#### ◆ 수도권, 지방

경기 - 의정부점, 동수원점, 판교점, 수원정자점, 아탑점, 기흥원희캐슬점, 김포구래점, 다산점, 파주교하점, 의정부중앙점, 의정부민락점, 다산중앙점, 의정부호원점, 안성점, 양주점, 미사강변점  
 인천 - 송도점, 인천서구청점, 충남 - 세종점, 대전대학교로점, 대구 - 대구점, 강원도 - 원주점, 강릉유천점  
 부산 - 부산연산점

➤ **오픈 예정 매장** - 인천백병원점, 이천부발점, 춘천교동점



### 메뉴소개 - 식사류

- ✓ 아지매국밥 매출의 25~30% 비중 차지, 1년 약 100만개 / 하루 약 3,000개 / 1시간 약 125개 / 1분 약 2개 판매!
- ✓ 순대국밥(전통순대국밥 포함) 매출의 20% 비중 차지. 얼큰이국밥, 김치순대국밥, 순두부국밥 순으로 판매.



아지매국밥  
(앞다리살)



순대국밥  
(앞다리살+순대)



전통순대국밥  
(머릿고기+순대)



얼큰이국밥  
(앞다리살+순대+오소리감투)



김치순대국밥  
(앞다리살+순대+김치)



순두부국밥  
(앞다리살+순두부)

- ✓ 밀면(물/비빔) 하계 매출의 10~15% 비중 차지, 밀면세트(밀면+만두, 밀면+직화고기) 판매 상승 중!
- ✓ 계절메뉴 고기국수(동계), 도토리묵밥(하계)과 짬뽕만두국, 순대한접시, 만두한접시 다양한 메뉴.



물밀면



비빔밀면



사골떡만두국



쭈꾸미비빔밥



고기국수



도토리묵밥



순대 한접시



만두 한접시

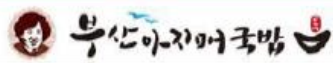


# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 2. 부산아지매국밥

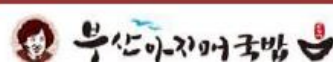
### 메뉴소개 - 안주류

요리류	요리류	실속세트류
 냉채족발 25,000원  아지매족발 33,000원  미니불족 23,000원  아지매보쌈 25,000원  골뱅이보쌈 30,000원  꾸꾸미보쌈 30,000원	 순대볶음 28,000원  순대전골 28,000원  부산꾸꾸미 25,000원  부산오뎅탕 20,000원  두부김치 20,000원  술국 18,000원  김치전 10,000원  부추전 10,000원	 <b>A SET</b> 아지매족발(中) + 술국 45,000원  <b>B SET</b> 아지매보쌈 + 술국 40,000원  <b>C SET</b> 순대볶음 + 김치 or 부추전 35,000원  <b>D SET</b> 냉채족발 + 김치 or 부추전 35,000원  <b>E SET</b> 부산꾸꾸미 + 부산오뎅탕 42,000원



### 메뉴소개 - 신메뉴

 <b>고기국수</b> NEW 진한 사골육수에 톰캄한 면과 얇고 부드러운 아지매가 곁들여진 국수입니다.	 <b>김치순대국밥</b> NEW 구수한 순대국밥에 김치를 곁들여 아삭하고 달콤한 속물이 특징입니다.	 <b>꾸꾸미 시리즈</b> NEW 부산꾸꾸미 22,000원 꾸꾸미비빔밥 7,000원	 <b>전통순대국밥</b> NEW 진한 사골육수에 아삭고기와 톰캄대미, 달콤한 순대, 전통순대국밥.	 <b>후메뉴</b> Original 풍미! 직화 불판 가락! 블볶음 4대천왕	 <b>혼밥정찬</b> 부산아지매국밥 1등으로 재우세요! 가성비 2인 식사 OK!
 <b>도토리묵밥</b> NEW 진한 육수에 달콤한 도토리묵과 신선한 아지매가 곁들여진 도토리묵밥.	 <b>순두부국밥</b> NEW 부드러운 순두부와 톰캄 대미, 아지매가 곁들여진 순두부국밥.	 <b>꾸꾸미보쌈</b> NEW 달콤하게 볶은 꾸꾸미에 고기와 우수한 사골국 육즙이 어우러진 한판.	 <b>국밥정식</b> 4,000원 추가 국밥과 수육 한접시가 함께 제공되는 부산의 국밥 정식.	 <b>한잔케뉴</b> 아지매보쌈 15,000원 냉채족발 15,000원 골뱅이무침 15,000원 꾸꾸미볶음 15,000원 순대볶음 15,000원	 <b>더블 for U</b> 9,900원 2배의 양 Double! 2인 식사 Double! 2회 식사 Double!



# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 3. 샐러딧



**2000년** 죠샌드위치 법인 설립으로 시작.

**2005년** 한국 경영인 프랜차이즈 부문 대상 수상. (해롤드경제 주관)

**2012년** 부산아지매국밥 법인 설립.

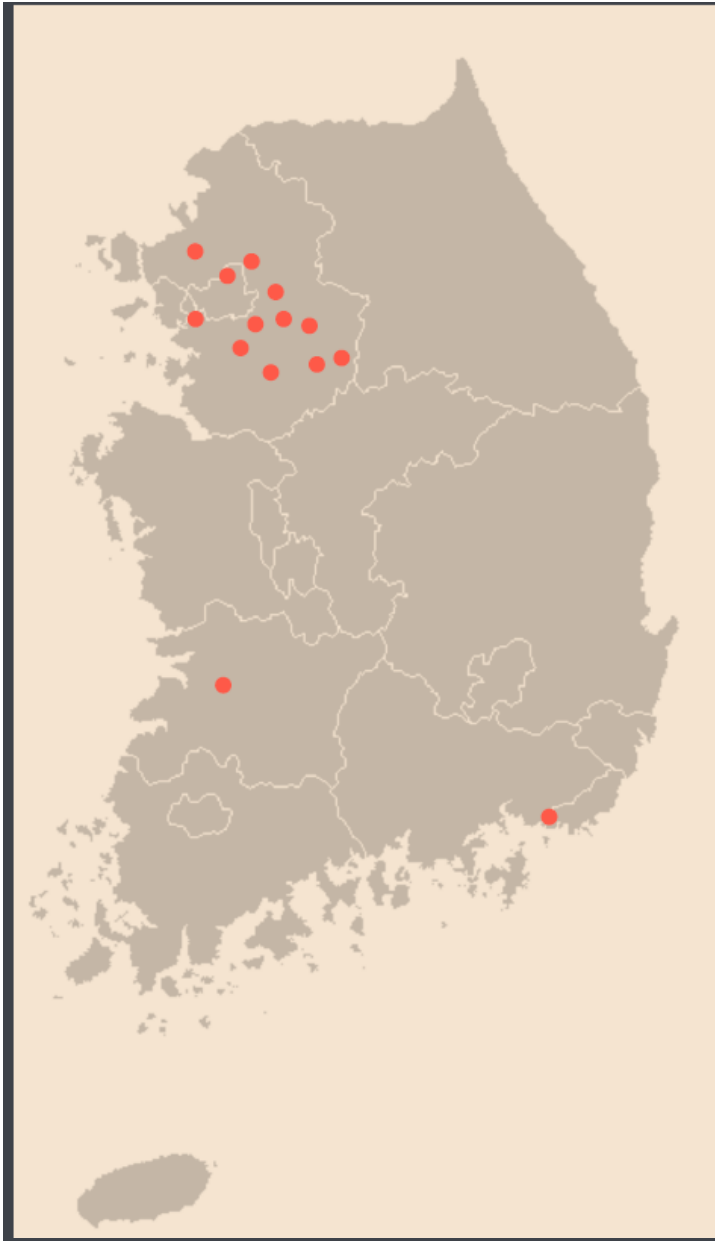
**2015년** 중소기업 빅데이터 활용지원 사업 최우수 사례 선정.

**2017년** 브랜드 평판 한식 프랜차이즈 국밥 전문점 1위 선정.

**2022년** 죠샌드위치, 부산아지매국밥의 22년 노하우로 탄생한 샐러드 브랜드 샐러딧.

# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 3. 샐러딧



### ▼오픈

- 마포역점
- 강남본점
- 창원본점
- 동탄상보르점
- 인덕원점
- 판교역점
- 부천고강점
- 판교 파미어스점
- 이천갈산점
- 전주송천에코점
- 부천역점
- 삼송역점
- 광장동점
- 인천아인여성병원점

### ▼오픈 예정

- 천호역점
- 안산고잔동점
- 부평점
- 화성향남2지구점
- 영종하늘도시점

**‘샐러딧’** 20여 년간의 노하우로 가능한 **창업에서 기업으로**

‘멀티 스토어’ 시스템으로 더 높은 매출과 안정적인 운영

#매출 총당 효과

#탄탄한 지원 전략

#인건비 절약

#효율적인 운영

자체 물류 시스템으로 활발한 매장 운영 가능

#동일한 발주,배송,물류 시스템

#가맹점 집중 관리

#품질 보장

브랜드의 높은 인지도&신뢰도

#남녀노소 타겟

#장수 기업

#높은 경쟁력

#충성고객 확보

체계적인 이론 및 실습 교육 수료

#식자재 검수

#조리 교육

#인력 관리

#매장 운영 노하우

# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 3. 샐러드

**‘샐러드’** 미래 지속 가능성에 대하여

<p>조리시간 평균 5분</p>	<p>블루오션 업종</p>	<p>손쉬운 조리법</p>	<p>정기배송 가능 업종</p>
<p>‘선 조리’ 가능한 메뉴로 더 높은 매출을 기대할 수 있는 강점</p>	<p>포화 상태인 타 업종에 비해 샐러드는 떠오르는 요식업으로 상권 내 분포도가 적다</p>	<p>요리 경험이 적어도 손쉽게 조리할 수 있으며 일관성 있는 맛 연출 가능</p>	<p>MZ 세대들의 소비 패턴에 적합 타 메뉴에 비해 정기배송 시장 진입 용이함</p>



닭가슴살 소시지 샐러드  
9,500원



닭가슴살 샐러드  
9,900원



폴드포크 샐러드  
11,900원



닭다리살 샐러드  
12,900원



리코타치즈 샐러드  
11,500원



연어스테이크 샐러드  
13,500원



바질페스토 파스타 샐러드  
10,500원



훈제오리 메밀면 샐러드  
11,900원

# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 3. 샐러딧



당근라페 치아바타  
8,500원



불고기 더블치즈 치아바타  
10,900원



폴드포크랩  
7,500원



클럽 샌드위치  
6,900원



치킨데리야끼  
6,900원



치킨스파이시  
6,900원



햄치즈  
6,900원



불고기 포케  
10,900원



닭다리살 포케  
11,900원



문어 포케  
12,900원



훈제연어 포케  
13,900원

# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 4. 돈푸



## Company Profile

장사를 잘 아는 회사  
장사를 잘 하는 회사

### 회사소개

**JOE'S SANDWICH**

2000년 론칭 : 80여개 지점

**부산아지매국밥**

2010년 론칭 : 60여개 지점

**SALAD EAT 샐러잇**

2021년 론칭 : 10여개 지점

23년의 프랜차이즈 노하우를 기반으로 숙성삼겹 도시락 **돈푸**를 론칭하였습니다. 돈푸는 무책임하게 가맹점 수를 늘리지 않습니다. 우리의 목표는 오로지 점주님을 더 나은 경제적 상황으로 끌어올리는 것입니다. 돈푸의 최고 가치는 '상생'입니다.

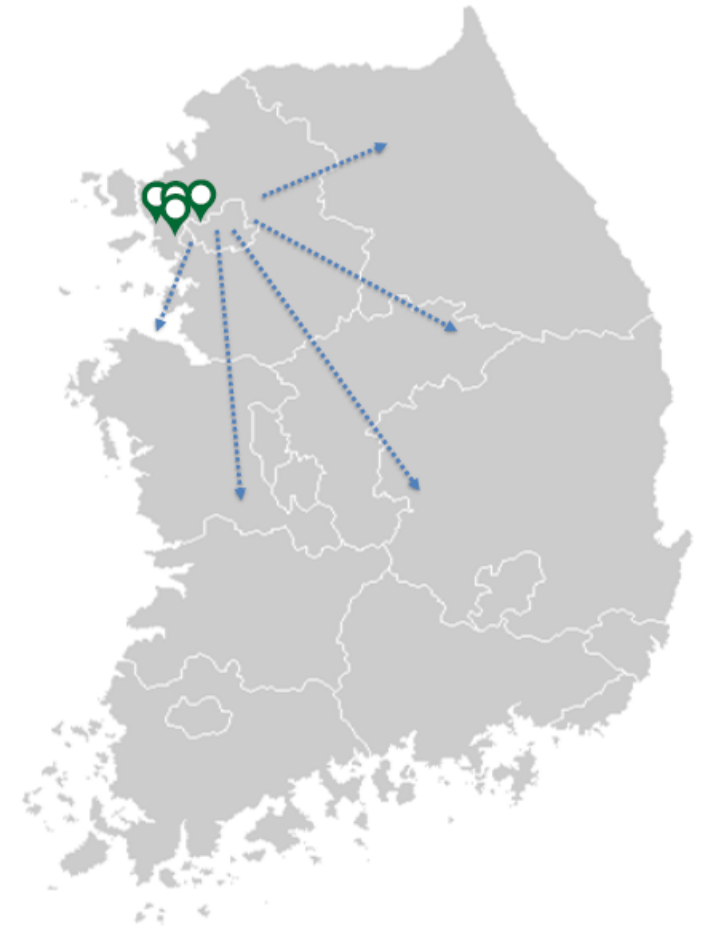


# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 4. 돈꾸

### 지점현황

돈꾸 장기동점	[배달전문]	: 경기도 김포시 김포한강1로97번길 32-43 1층
돈꾸 풍무점	[홀,배달]	: 경기도 김포시 풍무로 176 서래메디컬프라자 1층 110호
돈꾸 청라점	[배달전문]	: 인천광역시 서구 청라에메랄드로 157 1층
돈꾸 강동점	[배달삽인삽]	: 서울 강동구 양재대로121길 26 1층 상가 1, 2호
돈꾸 부평점	[배달전문]	: 인천 부평구 경원대로 1428 1층 107호
돈꾸 경기도박물관점	[홀,배달]	: 경기 용인시 기흥구 상갈로 31 2층 201호
돈꾸 신림점	[배달전문]	: 오픈 예정
돈꾸 화곡점	[배달전문]	: 오픈 예정



### 메뉴 : 고기 도시락



삼겹도시락



대패삼겹도시락



목살도시락

배달  
포장  
전용

- 삼겹도시락(매운맛, 스테이크맛, 데리야끼맛)
- 도시락 구성 : 고기+김치찌개 + 쌈장 + 쌈무 + 참기름 + 김치 + 계란찜 + 마늘 + 고추 + 김치 + 쪽파 + 버섯 + 밥



소갈비살도시락



제육도시락

# ◆ 각 사업 소개 및 경영전략

## 4. 돈꾸

### 메뉴 : 고기 도시락



삼겹도시락



대패삼겹도시락



목살도시락

홀전용

- 삼겹도시락(매운맛, 스테이크맛, 데리야끼맛)
- 도시락 구성 : 고기+김치찌개 + 쌈장 + 쌈무 + 참기름 + 김치 + 계란찜 + 마늘 + 고추 + 김치 + 쪽파 + 버섯 + 밥



소갈비살도시락



제육도시락

### 메뉴 : 고기 도시 락만찬



삼겹도시락



대패삼겹도시락



목살도시락

배달 포장 전용

- 삼겹도시락(매운맛, 스테이크맛, 데리야끼맛)
- 도시락 구성 : 고기+김치찌개 + 쌈장 + 쌈무 + 참기름 + 김치 + 계란찜 + 마늘 + 고추 + 김치 + 쪽파 + 버섯 + 밥 + 소스3종+누룽지



소갈비살도시락



제육도시락

## 기업 탐방 후기

(주)제이에스앤씨 이희영 대표는 고객 만족과 혁신, 팀워크와 존중을 중시하며, 글로벌 프랜차이즈 기업을 목표로 하고 있다.

제이에스앤씨의 모든 프랜차이즈 브랜드는 재료의 구매 및 관리에 대한 철저한 시스템을 구축하여 최상의 신선도와 고품질의 먹거리를 제공하고 있으며, 재료관리 뿐만 아니라 여러 가맹점들의 일정한 맛을 위해, 다양한 조리 기술과 품질관리 시스템을 도입하여 가맹을 운영하고 있다.

향후 제이에스앤씨는 온라인 주문 및 배달 서비스를 강화하여 디지털 시장에서의 경쟁력을 강화할 것으로 예상된다. 모바일 앱을 통한 주문 편의성 제공 및 온라인 마케팅 전략을 강화하여 고객들에게 더 나은 서비스를 제공할 것이고, 시장 트렌드와 고객 요구에 부합하는 다양한 메뉴를 개발하고 제공함으로써 고객들의 다양한 취향과 요구를 충족시킬 것이다. 또한, 국내에서만 만족하는 프랜차이즈 기업이 아닌, 해외 시장에 대한 진출 전략을 구상하고, 현지 시장 조사 및 마케팅을 통해 글로벌 시장에서의 성공을 위해 도전하는 열정이 넘치는 기업이다.

지속 가능한 경영을 위해 환경 보호 및 사회적 책임에 대한 더 나은 관심을 보이고 있으며, 지속 가능한 재료 및 생산 방식을 도입하여 환경 친화적인 기업이 되고자 노력하고 있다.

## 기업 탐방 후기

