

식당 창업 바이블
F&B BUSINESS BIBLE



식당창업 절대로 하지 마라

유승용 이준혁 지음

**"화려한 성공보다
안 망하는 길을 택해야 한다."**

실패 사례를 통해 실패하지 않는 방법을 배운다

가맹점 고르는 노하우부터 입지 선정, 직원 관리, 고객 만족 서비스까지
43년 외식전문가 유승용의 명쾌한 조언을 담다!



어제 위 망원경

식당창업 절대로 하지 마라

창업 바이블

도서 소개서

유승용, 이준혁 공저

전국 식당 수 66만 개

(평균 창업 규모 7,220만 원, 국민 60명 당 1개 식당)

식당 창업 후 1년 폐업률 40.5%

5년 이내 망할 확률 82.1%

출처: 중소기업청

대기업 30년 차 김 부장은
여러 업체 중 매장 수도 많고 디자인도 훌륭해
SNS 평가가 좋은 **A 업체의 창업 설명회**를 찾아갔고
상담을 받던 중 **이 팀장이라는 영업 사원을 소개**받았다.

서글서글하며 싹싹한 성격의 **이 팀장은**
10년 넘게 외식 시장에서 근무한 베테랑이라며
자기를 만난 건 행운이라고 김 부장을 안심시켰다.

김부장은 퇴직금을 포함한 **2억원을 투자**했다.

3개월 뒤...

기다리던 오픈 당일.
가게를 운영해 본 경험이 없어 전 메뉴를 받다 보니
주방장 혼자서 조리를 해내지 못했다.

삼시간에 아수라장이 되고
다시는 이 집에 오지 않는다며 손님들이 욕을 하며 나갔다.

본사에서 소개해 채용한 **주방장도 보름 만에 나가 버리고**
오픈 6개월까지는 본사에서 책임지겠다던 **이 팀장은...**

본사와 용역 계약한 영업 사원일 뿐이었다.



혹하기 쉬운

프랜차이즈 창업의 허와 실

숫자로 이야기하는

식당 영업의 노하우

메뉴 구성부터 입지 선정까지

식당 창업의 모든 것!

40년 이상 경력 외식 창업 전문가 유승용, 이준혁

“식당창업

절대로 하지마라!”

식당 창업 바이블
F&B BUSINESS BIBLE



식당창업 절대로 하지 마라

유승용 이준혁 지음

**"화려한 성공보다
안 망하는 길을 택해야 한다."**

실패 사례를 통해 실패하지 않는 방법을 배운다

가맹점 고르는 노하우부터 입지 선정, 직원 관리, 고객 만족 서비스까지
43년 외식전문가 유승용의 명쾌한 조언을 담다!


여게 뭐 망원정



이 책을 읽기 전까지는!

저자 소개

유승용

경주호텔학교 조리과를 졸업하고 서울가든호텔 등 43년 동안 국내외 외식 공간에서 서양 요리, 창작 요리 및 한식 세계화를 위해 정진한 대한민국의 조리 명인이자 국내 대표적인 외식 창업 전문가이다. 다수의 브랜드를 운영하고 있으며, 예비 창업자들의 갱생을 돕는 데 주력하고 있다.

이준혁

세종대 호텔경영학 박사 학위를 취득하고, 서울그랜드하얏트호텔, 삼성에버랜드 식음부장, 성지대학교 외식창업론 교수 등을 역임했다. 폐업에 절망하고 있는 자영업주들을 위한 특강 및 무료 컨설팅 등을 하고 있다.

목차

책을 출간하며

1. 주방장에만 의지하지 않는 식당이 답이다
2. 창업에 성공하려면 폐업 시나리오부터 써라
3. 프랜차이즈 가맹을 하려면 가맹 본사의 시스템부터 확인하라
4. 많이 남기려다 일찍 망한다
5. 대기업 근무 30년 퇴직자, 음식점 차렸다가 2억 날린 사연
6. 돼지고기 모르는데 삼겹살 식당 차리는 무데보 정신
7. 은행장한테 폭행당한 캐디, 그 골프장이 명문으로 뜬 이유는?
8. “사드 때문에 손님 없다”는 종업원, 이런 식당 잘될까
9. 그 많던 뷔페 식당, 어디로 갔나
10. 프랜차이즈 선택 때 꼭 확인해야 할 배려 지수
11. 가맹점 망하는 건 점주 탓? 어떤 프랜차이즈 대표의 경영관
12. 마음을 비우고 평정심을 유지해라
13. 작은 식당이 성공한다
14. 망하는 식당 사장의 공통점
15. 친절하고 활기찬 종업원들로 만들어라
16. 만 원 미만, 사계절 음식을 구성하자
17. 주방장만 믿고 운영하면 폐업을 각오해라
18. ‘구운 인절미’ 파는 교토 이 식당, 어떻게 1,000년을 이어 왔나
19. 영업은 숫자로 얘기해라
20. 외판 곳인 데도 손님 줄 선 보리굴뚝집의 성공 비결
21. 인사 담당 회사가 퇴사 후 고깃집 차리면 망하는 이유
22. 좋은 입지가 성공의 첫걸음이다
23. 음식점 메뉴 가격, 어떻게 정할까
24. 대박 매장 만드는 인테리어
25. 맛있다고 모두가 성공하지 않는다
26. 메뉴판만 봐도 앞날이 보인다
27. 밥만 먹으러 식당 가는 시대는 갔다
28. 오픈 첫날 손님 많던 식당, 왜 문 닫게 됐을까
29. 아무리 맛있어도 불편하면 안 간다
30. 맛 좋고 인테리어만 좋다고 성공하지 않는다
31. 상권 분석보다 중요한 성공을 부르는 입지에 맞는 메뉴 선정
32. 식당 창업, 눈 대신 귀로 하라
33. 특급 호텔 유명 셰프가 차린 식당인데, 왜 안 될까
34. 매뉴얼 대로 vs 감성 서비스… 두 특급 호텔의 차이
35. 명퇴 교수가 차린 분식집이 대박 난 비결
36. 신규 창업 90% 배달 식당, 제2 ‘대만 카스테라’되나

목차

- 37. 식당 종업원 채용, 1개월 유예 기간 뒤야 하는 이유
- 38. 대기업이 운영하던 한식 뷔페가 모두 사라진 이유
- 39. 2만 원짜리 음식이 있느냐며 놀라워 한 호텔 회장



출판사 서평

“식당 창업 성공 판타지에 찬물을 끼얹을 책”

"대박 나는 사업이 아닌 실패하지 않는 식당 창업"

대한민국에 외식 창업 열풍이 아직도 식지 않고 있다. TV를 틀면 대박 난 가게의 성공 판타지가 심심치 않게 등장하고, 얼마 전까지 회사원이었던 사람이 가게를 오픈해 매출이 이만큼 된다는 이야기 역시 우리는 셀 수 없이 많이 접하고 있다. 이 같은 이야기는 비단 멀리서 찾을 필요도 없다. 우리가 생활하는 반경에만 해도 수많은 음식점이 지금도 성황리에 영업을 하고 있다. 하지만 이러한 성공 스토리의 사례를 한 꺼풀 들추어 보면 그 이면에는 정말 수많은 실패 사례들이 소리 없는 아우성을 치고 있다. 식당 창업을 하면 반드시 성공할 거라는 단꿈에 젖은 예비 창업자들이 인구 60명당 한 개꼴로 식당이 있고, 창업해서 폐업하는 기간이 3년 미만이며, 매출 대비 인건비가 30%, 식재료비가 40%에 육박한다는 사실을 알게 되면, 그들이 과연 선뜻 창업에 나설 수가 있을까?

지금도 서점에 가보면 식당 창업에 관한 책들을 어렵지 않게 찾을 수 있다. 이러한 책들을 보고 있자면 왠지 나는 다른 사람들과 달리 성공할 수 있을 것만 같고, 저절로 장사가 잘되는 가게를 운영할 수 있을 것만 같다. 하지만 잘 살펴보면 대한민국 외식 업계의 냉혹한 현실을 적나라하게 소개하는 책들은 그리 많지 않다. 더욱이 저 머나먼 곳에 있는 성공한 경영자가 아닌 바로 우리 옆에 있는 식당 사장님들의 이야기를 담은 책은 더더욱 찾기가 쉽지 않다. 이 책은 기존의 식당 창업의 성공을 이야기하고 있는 책과 달리, 식당을 운영하기 위한 창업자의 기본자세뿐 아니라 가게 주인과 주방장, 서빙 직원 등의 관계, 프랜차이즈 가맹점은 어떻게 운영해야 하는지 등, 식당 창업을 준비하는 이라면 누구나 궁금해할 만한 디테일한 조언을 서슴없이 아끼지 않는다.

유승용, 이준혁 저자는 식당 창업을 준비하는 많은 이들에게 외식 업계의 냉혹한 현실을 깨우쳐 주기 위해 이 책, 『식당 창업 절대로 하지 마라』를 집필했다. 저자들은 각각 대한민국 유수의 이름난 호텔에서 근무하였으며, 창업 전문가로, 외식 관련 분야의 대학교수로 지금도 현업에서 종사하는 베테랑 종의 베테랑들이다. 이들은 수많은 실전 사례와 경험들을 토대로 현재도 창업을 준비하고 있거나 이미 가게를 운영하고 있는 경영자들에게 조금이나마 도움이 되고자 이 책을 펴냈다. 이들은 현실을 자각하지 못하고 있는 이들에게 따끔한 한마디와 더욱 완벽한 준비를 할 수 있게끔 현실적이고 확실한 비전을 따뜻한 시선으로 제시해 주고 있다.



어깨 위 망원경

뉴턴은 이렇게 말했습니다.

"내가 남들보다 더 멀리 봤다고 한다면, 그것은 거인의 어깨 위에 서 있었기 때문입니다."

어깨 위 망원경은 책을 통해 누구나 거인의 어깨 위에서 새로운 성취를 시도할 수 있도록 돕습니다.

개인 차원에서, 나아가 인류 차원에서의 진보에 기여하는 도서를 만듭니다.