

소비여장  
N.ang



'80년대 이후 외식산업의 발달로 육류의 소비량은 꾸준한 증가 추세를 나타내고 있다. 특히 돼지고기의 소비량은 전체 육류 소비량의 50% 이상을 차지하고 있으며, 그 소비형태도 다양하게 변화했다. 좀더 맛있

중 한 곳이 굿 후랜드 돈가스전문 체인점으로 양재동점(대표 : 박만의, 주소 : 서초구 양재동 70번지, 전화 : 576-3212)을 찾았다. 이곳은 '92년 7월 14일 문을 열고 성업중이다.

건물 지하1층에 자리잡고 있었지만 실내는 밝고 깨끗하며 간결하여 부담없는 인상을 받았다.

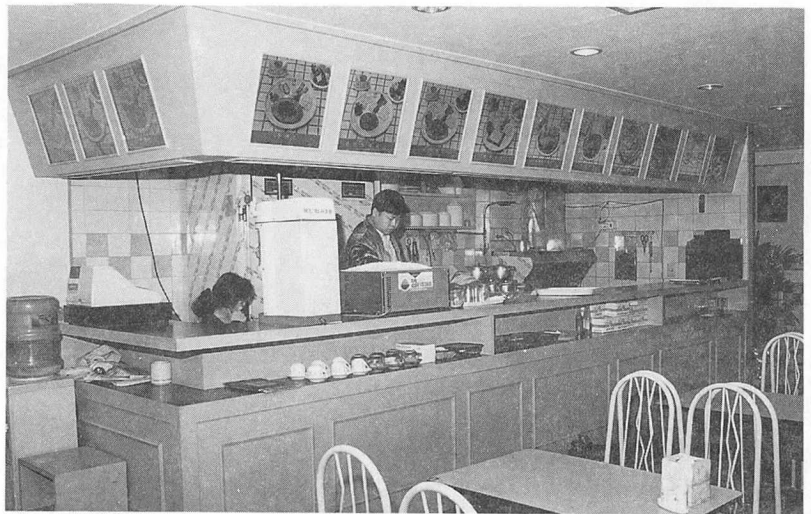
이곳을 주로 찾는 사람들은 점심시간을 이용한 근처 회사의 25세 전후의 직장인이 주류를 이루고 있으며, 「여자 고객이 남자에 비해 더 많이 이용한다」고 한다. 또한 5시 이후에는 우성APT 단지에서 자녀들의 손을 잡고 온가족이 단란한 모습으로 즐거운 저녁시간을 보내기도 하며, 퇴근후 이곳에 잠시 들러 돈가스 안주에 맥주 한잔

## 돈가스전문 체인점을 찾아서 — 굿 후랜드(양재점) —

고, 보기에 먹음직스럽고, 가격도 부담없이 즐길 수 있는 돈가스 등이 젊은 직장인들 사이에서 인기를 모으고 있다.

돈가스만을 전문으로 취급하는 음식점들이 늘어나고, 전국에 체인점을 가진 돈가스 전문 체인점도 생겨나게 되었다. 그

정진영 기자



하며 하루 동안의 스트레스를 푸는 직장인들도 늘고 있다고 한다.

돈가스 전문점을 처음 시작하려고 하는 사람이 시장조사에서 실내장식, 원료의 구입, 장소의 물색 등 준비기간으로 3개월 정도의 시간과 노력을 투자하여야 하지만, 체인점에 가입하는 경우 15일이면 영업을 할 수 있다. 본사에서 시장조사는 물론 장소의 선택, 전문 인테리어 사무실에 의뢰하여 실내장식을 하고, 재료(원료육 가공)의 대량생산 및 각 체인점으로의 운반, 자체 조리교육도 실시하여 초보자도 안정된 수익을 얻을 수 있도록 하고 있다.

실내 인테리어에 드는 비용은 평당 75만원 정도가 소요되며 냉장고, 식기류 등 물품구입비로 25평을 기준하여 4천만원 선에서 시작할 수 있다고 한다.

이와 같이 체인점의 장점으

로는 처음 사업을 시작하거나 업종전환을 하고자 하는 사람들이 시장조사에서 영업시작까지의 시간과 노력이 단축되고, TV나 라디오 등 대중매체를 통한 광고를 본사에서 기획·진행하고 있다는 점을 들 수 있다.

또한 일반인들의 기호에 맞추기 위하여 다각적인 실험을 통한 기술축적, 대량 생산에 의한 원가절감, 다양한 메뉴의 개발을 하고 있다.

이곳에서 취급하는 돈가스의 종류도 4가지 이상되며 가격도 3,000원~3,500원 정도로 저렴하며, 그외에 피자, 치킨, 햄버거, 각종 음료수 등도 판매하고 있다.

일반 음식점에서는 사람을 구하기 힘들다고 하지만 돈가스 전문점을 운영하는 데는 2명이면 충분하다고 박 사장은 말한다.

이곳은 점심시간인 12시~2

시 사이와 오후 6시~8시까지 바쁘지만 그외 시간은 한가하기 때문에 따로 종업원을 두지 않고 부부가 함께 운영하는 업소들이 늘어나고 있는 추세이다.

매상은 여름철이 겨울에 비해 높은 편으로 하루 25만원 정도, 겨울에는 15만원선 정도라 한다.

음식을 만드는 데 필요한 모든 재료들은 굿 후랜드 본사에서 직접 공급되므로 직접 구입하는 것은 야채, 과일, 양파, 양배추 등 신선도를 유지해야 하는 것 뿐이다.

지금의 젊은 세대를 흔히 치즈세대라고 한다. 한 여론조사 결과 국민학생들 사이에서 가장 인기있는 음식이 돈가스라는 발표를 들은 적이 있다.

아무쪼록 돼지고기 소비가 확대되어 돼지가격 안정이 되었으면 하는 바람이다. 