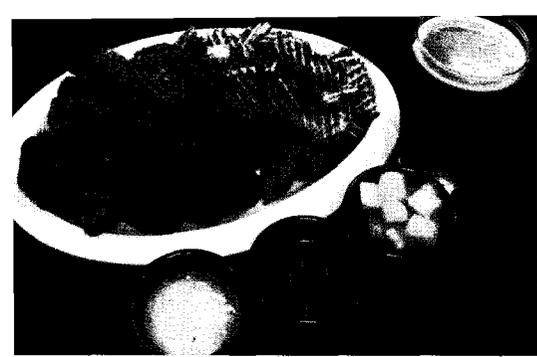


# (주)한일팜스, 제2의 브랜드 '치킨 비스트로' 런칭 치킨 프랜차이즈 사업 재도약 발판 마련

글 | 김효진 기자(hj@chicken.or.kr)



치킨 비스트로 외관



안심 후라이드와 와플포테이토가 곁들여진 '골드텐더'



외관



실내 전경

‘브랜드’도 기업과 마찬가지로 수명을 가지고 있다. 이것을 ‘브랜드수명주기(brand life cycle)’라고 한다.

‘브랜드수명주기’는 브랜드가 자산으로서 가치를 갖느냐 갖지 못하느냐를 결정하는 매우 중요한 시기인 도입기, 브랜드자산가치를 확정시키는 성장기, 브랜드자산가치가 최고조에 이르는 성숙기, 브랜드에 대한 모종의 결단이 필요한 시기인 쇠퇴기로 나누어 볼 수 있다.

쇠퇴기에 접어든 브랜드는 과감히 버려야 하는지, 재포지셔닝으로 다시 성장의 발판을 마련해야 하는지 시장 조사를 거쳐 결정된다.

특히 치킨 프랜차이즈 시장과 같이 2~3년 주기로 트렌드가 바뀌는 경우는 더욱더 세밀한 브랜드 관리가 필요하다.

이에 41년 전통의 축산전문기업인 (주)한일팜스(회장 차상협, 대표이사 윤명호)에서는 27년이라는 긴 세월 동안 전통과 명맥을 유지해 온 ‘맥켄치킨’에 이어 시대의 흐름에 편승해 트렌드를 선도할 수 있는 아이템을 개발하여 치킨 프랜차이즈 사업의 재도약의 발판을 만들고자 새로운 브랜드인 ‘치킨 비스트로’를 런칭, 지난 4월 서울 신촌에 직영점을 출점했다.

### 여성의 입맛을 사로잡는 ‘치킨 비스트로’

기존 ‘맥켄치킨’이 내점과 배달판매의 혼용 컨셉으로 주류판매에 포커스가 맞춰져 있었다면 ‘치킨 비스트로’는 무엇보다 브띠꼬를 연상

케 하는 20~30대 젊은 여성들의 취향에 맞춘 깔끔한 인테리어에 편안하게 쉬어갈 수 있는 커피숍을 표방하고 있다.

실제 실내 인테리어의 경우 홍대 미대생들이 직접 그림을 그린 것으로 이색하고 편안한 분위기를 연출하고 있다.

### 원료육에 대한 자신감, 맛으로 표출되다

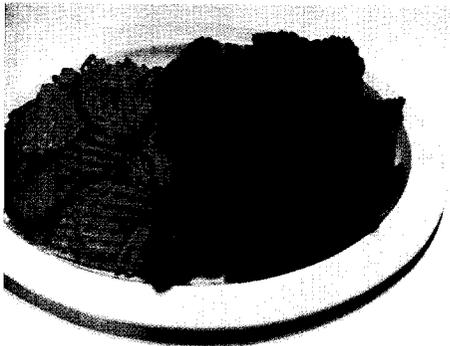
‘치킨 비스트로’는 20~30대 젊은 여성들을 타겟으로 한 만큼 메뉴에서도 여느 치킨집과 차별화 된 것을 볼 수 있다.

주 메뉴는 안심, 다리살 등 주로 뼈 없는 텐더 위주로 구성되어 있다. 일반 후라이드 치킨의 경우 뼈째 들고 뜯거나 아니면 포크를 이용, 살을 발라 먹어야 하는 불편함이 있는데 순살 치킨 형태로 만들어서 한입에 쓱쓱 먹기 편리하게 했다.

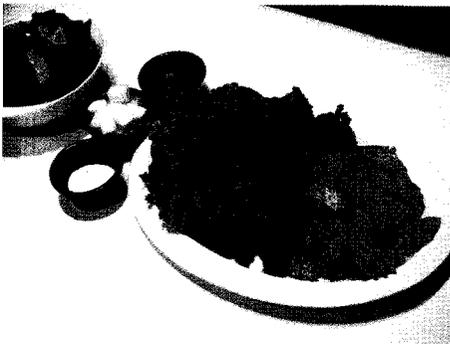
맛도 훌륭하다. 기존 브랜드들처럼 파우더나 소스로 맛을 내는 것이 아니라 41년 전통의 축산전문기업인 (주)한일팜스에서 생산한 신선한 국내산 닭고기 원육에 직접 가공하여 깊은 맛을 내고 있다. 그리고 100% 국내산 신선육이기 때문에 씹는 질감부터가 다르다.

여기에 생감자로 만든 담백하고 고소한 와플포테이토가 곁들여져 메뉴의 완성도를 높였다.

주 메뉴는 안심 후라이드와 와플포테이토가 곁들여진 ‘골드텐더’, 다리살 후라이드와 와플포테이토로 구성된 ‘리치텐더’, 텐더 후라이드



다리살 후라이드로 맛을 낸 '리치텐더'



텐더 후라이드에 와플포테이토, 시저샐러드가 어우러진 '커플텐더'



치킨 비스트로 메뉴판

에 와플포테이토, 시저샐러드로 3박자를 갖춘 '커플텐더' 등이 있다.

현재 목천에 위치해 있는 (주)한일팜스의 계육전문 공장에서는 신선한 원료육 제공은 물론 매뉴 개발을 비롯 철저한 맛 테스트를 실시해 최상의 제품을 소비자에게 선사하고자 노력하고 있다.

## 다점포 출점전략 지양, 한 점포라도 성공시키는 것이 중요

'치킨 비스트로'는 다점포 출점 전략은 지양한다. 한 점포, 한 점포 직영점을 출점하듯이 개점하여 출점 가맹점마다 모두 성공시키는 것을 중점으로 가맹사업을 펼쳐나갈 계획이다.

신규 출점에 부담을 갖는 외식초보 점주들은 본사가 일정기간 운영 후 양도하는 인큐베이팅 시스템으로 모든 점주가 만족할 수 있는 맞춤 창업을 모토로 한다.

기본적으로 슈퍼바이징 시스템으로 운영되지만 가맹점주 교육 만큼은 본사에서 전담하여 맨투맨 교육을 실시할 것이며, 정규 교육 이수 후에도 만족스러운 이수가 안될 경우 책임교육을 통해 가맹점 수 늘리기에 급급하지 않고 '치킨 비스트로' 브랜드의 완성도를 높인다는 계획이다.

또한 타 치킨 프랜차이즈에서 흔히 하는 사업설명회도 없이 오로지 구전홍보와 인터넷 블로거 활용 등 온라인 홍보를 통해 가맹점을 모집할 계획이다.

마음 맞는 친구들과 분위기 있는 휴식공간에서 100% 국내산 닭고기로 만든 부드러운 치킨과 달콤한 포테이토를 즐기면서 편안하게 도란도란 이야기를 나눌 수 있는 곳, 바로 '치킨 비스트로'다. 🐔