

건강하게  
하루한끼  
브레덴코

OPENNING  
GUIDE BOOK



시 간 에 쫓 기 기 보 다  
시 간 을 담 아 구 워 냅 니 다



**바로 당신의 한끼 식사이기에**

# I CONTENTS



## 브레덴코는?

About bread&co  
History

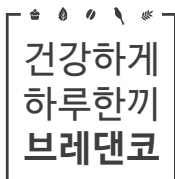
## 왜 브레덴코인가?

People  
Product  
Place  
Support

## 개설안내

Openning  
Investment

## 창업? 이렇게 궁금 했어요



## 내 가족을 위해 빵을 굽는 브랜드 브레덴코를 선택하라!

제가 제빵 분야에 입문한 것은 단지 먹고살기 위해서였습니다. 미 8군 내의 클럽에서 온갖 허드렛일을 하며 어깨너머로 빵 만들기를 배우기 시작한 지 벌써 50여 년이 되어갑니다. 아무것도 모르던 애송이에서 이제는 갓 구워진 빵을 잘라만 봐도 어떤 재료가 얼마나 들어갔는지, 숙성온도와 시간은 제대로 잘 지켰는지 알 수 있는 정도가 되었습니다. 대한민국 제과명장이라는 영예로운 타이틀도 받았지요.

제빵의 어려움은 모든 것이 반죽하는 순간에 결정된다는 겁니다. 미세한 오차만 있어도 구워내면 그 결과가 확연히 달라집니다. 재료가 정량이 들어가고 정확한 온도에서 정해진 시간만큼 숙성시켜야 원하는 맛이 나오는 정직한 직업이죠. 무엇보다 원칙을 지키는 것이 우선입니다.

브레덴코는 원칙이 훌륭한 전문 베이커리입니다. 브레덴코의 천연효모종을 사용한 발효법과 탕종법은 오래전부터 있어왔던 것이지만 실제로 적용하려면 시간이 몇 배 이상 걸립니다. 하지만 소비자들에게 최상의 제품을 선보이기 위해 어려운 공정을 마다 하지 않습니다. 오랜 장인 정신으로 빵을 빚는, 맛에 대한 한결 같은 고집을 지녔습니다. 또 꼼꼼하고 철저한 위생관리는 대량 생산을 하면서도 소비자에게 신뢰를 주는 기초이며 브레덴코 특유의 섬세한 감성으로 서구의 음식문화를 한국적인 아이템과 조화시켜 재창조 해냈고 일에 대한 열정과 포부가 넘치는 기업입니다.

빵이란 것이 서구에서 건너온 남의 문화이지만 이제는 우리도 빵을 우리의 생활 속에 문화로서 정착시킬 때이며 때와 장소에 따라 빵을 먹는 방법을 배우고 알려야 합니다. 항상 배우는 자세로 새로운 것을 시도하고 소개하는데 앞장 서야 합니다.

생활 속에 그때그때 어울리는 빵이 곁들여진다면 정말 맛있지 않겠습니까?

여기 그런 기업이 있습니다.

브레덴코와 함께 하십시오.



대한민국 제과명장

이훈양

# 브레덴코는?

About bread&co  
History

## 느림속의 건강한 빵, 행복한 기다림 슬로우 베이커리 브레덴코

느리고, 번거로운 일이지만 더 좋은 제품을 위해 전통 방식 수작업을 바탕으로 한  
슬로우 베이커리 브레덴코는 된장 발효종으로 24시간 숙성한 빵과  
신선한 원두를 사용한 커피, 유화제를 사용하지 않은 케이크로  
건강을 중시하는 베이커리입니다 달콤한 행복을 함께 나누며  
전통과 현대의 가치가 어우러진 멋진 공간! 바로 브레덴코입니다



건강하게  
하루한끼  
브레덴코

함께하는 기업 bread&co. 입니다

빵을 연구하고 함께한 13,870일 & 332,880시간, 브레덴코는 다릅니다

● 1978

Hotel Shilla 제과사업부 설립  
'호텔 신라명과'

● 1984

(주) 신라명과 법인 분리, 별도 회사 설립  
(주) 신라명과 안양공장 준공, 이전 완료

● 1991

경남 창원 제2공장 건설 착공,  
남부 사업부 발족

● 1995

국내 최초 저온숙성 빵 전용라인 설치 완료  
(즉석빵 체제 전환)  
전 매장 저온숙성 빵 확대 공급

● 2005

안양공장 증설  
무재해 10배수 달성 표창장 수상  
ERP 시스템, 그룹웨어 도입  
기술 교육원 노동부 인천 교육기관 승인  
HACCP (위해 요소 중점 관리) 우수 식품업체 지정

● 2008

10.  
(주)브레덴코 신라 런칭  
코엑스몰 내 브레덴코 신라 1호점 아셈점 OPEN  
12.  
다이닝 레스토랑 BRCD 런칭

● 2009

5.  
(주)브레덴코 법인 분리

● 2010

브레덴코 매출 100억 돌파

● 2012

된장 발효종 특허 출원  
Slow Bakery 런칭

● 2014

된장발효종, 청국장종 특허 획득  
이상화 선수 광고 모델 발탁

● 2016

브레덴코 60개점  
BRCD 3개점 영업 중

왜  
브레덴코인가?

---

건강하게  
하루한끼  
브레덴코



People

좋은 사람들이 함께 합니다

천천히 가더라도  
초심을 잃지 않겠습니다

---

최근 베이커리 시장은 나날이 팽창하고 있으며, 서구화된 젊은 세대들의 식문화가 변해가면서  
간식 문화이던 빵 문화가 점점 주식으로 옮겨가는 양상을 보이고 있습니다  
최근 여기에 커피라는 아이템이 베이커리에 접목 되면서 카페형 베이커리가 빠르게 성장하는 추세이며  
또 급속히 퍼진 웰빙 트렌드에 따라 몸에 좋은 건강빵과 음료를 추구하는 손님의 비중이 높아지고 있습니다

저희 브레덴코는 말뿐인 동반성장이 아닌 '가맹점 수익 우선주의에 따라  
가맹점과 상생하는 브랜드로 거듭나고 있습니다  
그렇기 때문에 불필요한 마케팅 비용 전가와  
제품 밀어내기식의 강매, 리모델링을 절대 강요하지 않습니다

본사 슈퍼바이저의 밀착 관리를 통해 가맹점의 매출 및 수익 창출을 위해  
끊임없이 노력하고 지원하여 가맹점과 본사가 함께 성장하도록 하겠습니다

왜  
브레덴코인가?

건강하게  
하루한끼  
브레덴코

Product\_BREAD

믿을 수 있는 제품과 함께 합니다

천연 효모종  
된장 발효종을 사용한 빵

---

10년간 연구한 끝에 특허 획득 (10-1362448)한  
천연 효모종인 된장발효종으로 제품을 만듭니다.

한국인 체질에 맞는 건강한 빵을 만들기 위해 된장발효종으로 24시간 숙성한 빵을 만듭니다  
된장발효종으로 24시간 숙성한 빵은 재료의 맛과 향을 살려 더욱 풍부한 풍미를 느낄 수 있고  
부드러운 식감과 빵의 보존성을 높여 줍니다  
또한 발효과정 중 생성된 천연 아미노산이 소화가 잘 되도록 도와주어  
건강하게 하루 한 끼를 대신할 수 있습니다

왜  
브레덴코인가?

---



건강하게  
하루한끼  
브레덴코

Product\_CAKE

믿을 수 있는 제품과 함께 합니다

유 화 제 를 사 용 하 지 않 아  
안 심 할 수 있 는 케 이 크

---

브레덴코 케이크는 기계보다는 수작업을 통한 제품 생산으로 당도를 낮추고  
유화제를 넣지 않아 건강하고 담백하게 만듭니다

또한 대부분의 브레덴코 케이크는 HACCP 인증을 받은  
시설에서 철저한 위생관리를 통해 생산하고 있어  
더욱 안심하고 먹을 수 있는 케이크입니다

왜  
브레덴코인가?  
—



☺ ☺ ☺ ☺ ☺  
건강하게  
하루한끼  
브레덴코

Product\_COFFEE

믿을 수 있는 제품과 함께 합니다

신선한 원두와 좋은 커피 맛을 위해  
기 본 을 지 키 는 브 레 덴 코

---

브레덴코의 커피는 Fresh Rule에 따라 선별된 최상의 원두를 사용하며  
깊은 풍미와 은은한 산미를 느낄 수 있습니다  
이를 위해 국내 최고의 믿을 수 있는 업체인  
씨케이코앤 (CKCO&) 과 함께 합니다

또한 신선함을 위해 2~3주 이내 로스팅한  
신선한 원두만을 공급받아 최상의 커피를 제공합니다

빵과 커피향이 늘 함께하는 브레덴코입니다

왜  
브레덴코인가?

---



健康하게  
하루한끼  
브레덴코



## Place

### 친환경적이면서도 현대적인 인테리어

---

2015년 하반기부터 리뉴얼 된 매장 인테리어는  
화이트 톤의 타일을 벽의 마감재로 활용하여 밝은 느낌을 주고  
친환경 원목 가구를 사용해 따뜻하고 아늑한 분위기와 함께  
더욱 감각적이고 모던한 인테리어로 완성되었습니다

고객들이 더욱더 편안하게 방문할 수 있는  
따뜻한 공간으로 만족도 높은 매장이 될 것입니다



# 왜 브레덴코인가?

---

Support

## 오 픈 지 원

---

인원지원 : 개점시 기술 지도 사원 (7일 지원)

판매지도사원 : 7일 지원

반품지원 : 개점 첫째달 (100% 지원) / 둘째달 (30% 지원)

## 교 육 지 원

---

고객응대 기본 서비스 교육

제품교육 : 제품 특성, 셀링 포인트, 포장법 등

바리스타 교육 : 에스프레소 머신 작동 및 관리법, 메뉴제조 등

포스 시스템 활용법 : 주문, 반품, 계산 등 POS 활용 업무 교육

## L S M (Local Sales Marketing)

---

브레덴코 매장의 지역 상권 특성에 맞는 차별화된 자체 마케팅 시행

시즌별 증정 사은품 구매 대행 (대량 발주로 단가 경쟁력 강화)

시즌별, 이벤트별 신제품 개발 및 프로모션 진행 (제품 홍보, 홍보물 제작)

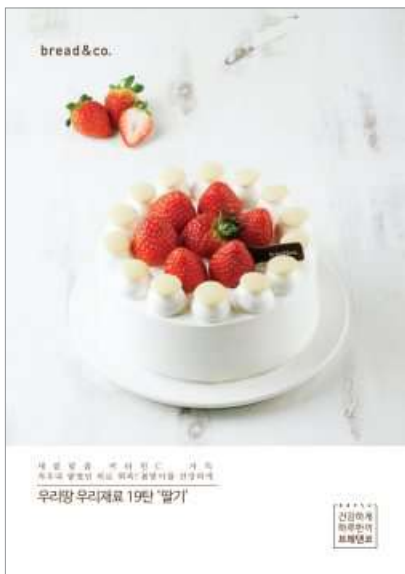
## 제휴 마케팅

통신사 카드 할인 적립과 캐시백 적립 등을 기본으로 각종 제휴 마케팅 추진



## 프로모션

시즌에 맞는 제품 개발 및 프로모션으로 끊임없이 매출 증대



신제품 프로모션  
(우리랑 우리재료, 여름 빙수 출시 등)



시즌별 프로모션  
(명절, 각종 데이 이벤트)



할인 프로모션  
(이달의 추천선물, 창립 기념 할인 행사 등)

# 개설안내

## Opening

### 개 설 조 건

일 매출 100만 원 이상 가능하다고 판단되는 유리한 입지조건을 갖춘 점포 시가지 핵심 상권, 대단위 아파트 단지 상가, 대로변 등 (단, 기존 가맹점 상권 내는 오픈이 불가합니다.)

개설 가능 지역 : 서울, 경기, 인천, 수도권, 부산, 울산, 대구광역시 등

점포 조건 및 투자 여력, 점포주의 운영 능력, 가능성 등을 종합 & 판단하여 개설 여부를 결정합니다

### 개 설 절 차



#### 1. 가맹점 문의

브레덴코의 가맹 정보를 친절하게 상담해 드립니다



#### 2. 가맹 신청 및 접수

개점을 희망하시면 본사의 양식에 따라 신청서를 작성합니다



#### 3. 점포입지 상권조사

브레덴코 25년 전문성을 바탕으로 과학적인 조사와 분석을 통해 최상의 입지를 선정합니다



#### 4. 가맹 대표 인터뷰

희망 점주님은 열의와 고객 감동의 서비스 마인드를 가지신 분이여야 합니다



#### 5. 출점승인

입지 분석 후 출점이 가능하다고 판단이 될 경우 본사의 지원하에 오픈 준비가 시작됩니다



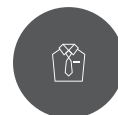
#### 6. 임대차 계약

예비 점포 물건에 대한 분양 및 임대차 계약을 합니다



#### 7. 가맹점 계약 체결

본사와 가맹 대표 간의 계약 체결이 이뤄집니다



#### 8. 가맹 대표 교육

생산교육, 운영 교육, 서비스 교육 등 3주간의 교육을 통해 점포 운영에 차질이 없이 준비해 드립니다



#### 9. 오픈준비

가맹점 오픈에 필요한 인허가를 등록, 취득하고 도면 협의 등의 개점 준비, 실측 및 도면 확정, 공사 시행, 기계, 기물 발주를 합니다



#### 10. 오픈

브레덴코의 차별화된 오픈 이벤트와 판촉 행사를 해드립니다 (슈퍼 바이저 및 오픈팀 지원)

■ 당신의 성공을 응원하는 평생 파트너입니다



구 분	10평	15평	30평
가맹비	500 (소멸성)		
교육비	300 (소멸성)		
보증금	1,000		
인테리어 (실내, 가구포함)	3,000	4,000	8,500
간판 (어닝, 사인물)	400~500		
기계장비 (주방, 커피, 소도구)	3,700	4,200	4,700
POS	282		
에어컨	300		700
총 투자비용	9,000~9,500	11,000~12,000	17,000~18,000

단위 : 만원 / VAT 별도  
(점포 상황 및 조건에 의해 투자비는 차이가 날 수 있습니다)

# 창업? 이렇게 궁금 했어요

Q & A

브레덴코를 창업하고 싶은데 어떻게 해야 하나요?

점포가 있으신 경우

: 본사에서 상권 및 시장조사를 통하여 개설 여부를 상담하여 드리고,

점포가 없으신 경우

: 본사에서 소정양식의 신청서를 작성하여 창업상담을 받으실 수 있으며  
투자금에 맞는 적절한 점포를 추천하여 드립니다

제과, 제빵 기술이 없어도 개설이 가능한가요?

네, 가능합니다

: 본사에서 숙련된 인력을 파견하고 있으며 가맹점주는 인건비와 중식비 등을 부담하시면 됩니다

(1인 기준 220만 원 정도, 근무 시간에 따라 차이 발생, 직접 지급이 아니라 도급사에서 월간 총액을 청구하여 기사에게 지급하는 방식)

영업시간은 어떻게 되나요?

영업시간은 07:00 - 23:00으로 정해져 있으나, 지역 및 상권에 따라 탄력적으로 운영됩니다  
기술인력의 근무시간은 보통 8-10시간 정도 되며 보통 아침 7시부터 근무가 시작됩니다

## 마진을 및 수익구조는 어떻게 되나요?

---

구분	수익률
완제품류	30% 내외
반제품류	50~55% 내외
케익, 선물류	35% 내외
커피 및 음료류	70~80% 내외
평균	일반형 45% 내외 카페형 55% 내외

## 반품지원은 가능 한가요? 재고가 남을 시 어떻게 처리하는지 궁금합니다

---

오픈 1개월간은 100% 반품 지원, 2개월에는 30%를 지원하며 이후에는 제품 출고 금액에서 1%를 기본 공제하여 드립니다

실제 2개월 정도 운영 시 지역의 특성 및 제품 판매량을 파악할 수 있는 충분한 시간으로

적절한 주문, 생산을 할 수 있어 반품에 대한 큰 걱정은 안 하셔도 됩니다

(제품, 상품에 한하여 지원되며 일부 재료에는 지원 되지 않습니다)

## 브레덴코 가맹 계약 기간은 어떻게 되나요?

---

가맹 계약 기간은 최초 3년이며, 이후 1년 단위로 재계약을 실시합니다

---

이 밖에 궁금하신 점이 있으실 경우 언제든지 전화 주시면  
친절하게 안내해드리겠습니다

**가맹문의 02.532.6419**





**bread&co.**

**(주)브레덴코** 137-060 서울시 서초구 방배로 166 (한승빌딩 2층) [www.breadnco.kr](http://www.breadnco.kr)

**가맹문의** 02.532.6419