

시니어 창업, 노후 걱정이 사라졌다

남 모(남·60대중반)씨는 이름만 대면 다들 알만한 유명 프랜차이즈 회사에 30년 넘게 근무했다. 프랜차이즈 회사의 꽃이라 할 수 있는 총괄 본부장을 역임한 업계의 베테랑이다. 그런 그도 정년퇴직이 다가오면서 인생에 대한 불안감이 엄습해 왔다. 누구보다 열심히 살았다고 자부하는 그였지만 100세 시대, 노후 걱정을 비켜갈 수는 없었다.

60대 중반에 집에서 쓴다는 것은 그에게는 있을 수 없는 일이었다. 그동안 모아둔 자금을 활용해 인생 2막을 차근차근 준비했다. 하지만 전문가인 그에게도 창업 시장은 녹록치 않았다. 야심차게 준비하고 시작한 고속도로 휴게소 패스트푸드점이 생각 이하의 매출로 실패했다. 프랜차이즈 경험을 살려 공인중개사 사무실도 운영해 보았으나 모아둔 자금을 까먹기 바빴다.

약속한이 계속되자 마음이 급해지는 자신을 발견했다. 그 때부터 그는 초심으로 돌아가 냉정을 되찾았다. 불이 고되도 내가 할 수 있는 일을 해야겠다고 마음 먹자 좋은 아이템이 눈에 들어왔다.

◆먹어보고 창업 결심

그는 지인 소개로 알게 된 나주곰탕을 먹어보고 충격을 받았다. 가격 대비 음식의 질이 너무 훌륭했기 때문이다. 여러 매장을 발품을 팔며 맛, 품질, 조리시스템 등을 꼼꼼히 따져봤다. 본사에 가서 자세한 상담을 받고 가맹점 늘어나는 현황, 가맹점들 마진 등을 꼼꼼히 따져보고 무조건 돈을 벌 수 있는 아이템이라는 확신이 들었다.

그는 서울 관악구 봉천동에 바우네 나주곰탕 은천길입구점을 오픈했다. 서울 근교의 전원생활을 접고 가족이 모두 이주를 결심해야 하는 상황이라서 반대가 만만치 않았다. 하지만 매장을 오픈하고 얼마 지나지 않아 가족들의 원성은 성원으로 바뀌었다. 장사가 잘되다보니 봉천에 쌓여가는 현금을 바라보며 노후에 대한

바우네 나주곰탕 은천길 입구점 업계 베테랑이 선택한 프랜차이즈



맛·품질·조리시스템, 꼼꼼히 따져보고 결정 통장 잔고 늘어나는 재미, 노후 걱정도 잊어

확신을 가지게 됐다.

문의 02-2203-2040

◆2년만에 200호점 오픈

'바우네나주곰탕'은 20여년의 경험을 바탕으로 하는 '지에프포유'가 출시한 웰빙 브랜드다. 2년여의 끊임없는 연구와 개발 끝에 브랜드 출시 2년만에 '바우네나주곰탕'은 200호점을 돌파했다.



부산경남지사 체인점 문의 080-008-4750

장사가 안돼서 고민이십니까? 망설이지 말고 지금 바로 바꿔보세요!!

업종변경 지금이 최고의 기회! 기존시설 최대한 활용 최저비용으로 유명 맛집으로 변경 가능합니다.



파워와 맞춤형 시스템을 이용한다면 더 이상의 망설임과 실패를 줄일 수 있는 절호의 기회가 될 수 있다"고 말했다.

문의 02-2203-2040



요즘 예비 창업자들은 투자비의 부담으로 인해 고민이 깊어가고 있다. 연일 고가의 행진을 이어가고 있는 권리금, 임차료, 시설 개조비용 등으로 무인기를 해보려 해도 본인의 능력을 벗어나는 초기 투자금 때문에 먼저 겁부터 나는 것이 사실이다.

바우네 나주곰탕은 이같은 걱정을 하는 예비창업자를 위해 최저가 창업, 반값창업, 자금대출 등 개개인의 창업 상황에 따른 맞춤형 창업 프로그램을 운영하고 있다. 회사 관계자는 "장기적인 경기 침체와 불경기 속에서도 바우네 나주곰탕의 브랜드

돈 벌어 주는 솔밥기계 - 솔밥대통령™ "밥맛! 식당은 밥이 기본입니다"

더 빠르다! 더 맛있다! 더 가볍다!

4분 완성 누룽지 압력 솔밥

3D 입체가열 전기인덕션



2019년형 솔밥대통령™ 15구 제품



사용 전력 10kw 미만인 제품은 꼭! 인증마크를 확인하세요!



세계로 수출하는 대한민국 명품 솔밥기

솔밥대통령은 현재 제주도는 물론 미국, 캐나다, 호주, 일본, 중국 등에도 수출되며 그 품질을 인정받고 있다. 이 제품은 1구에서 20구까지 크기와 디자인을 업소에 맞게 자유자재로 변경이 가능하다.

◆2019년형 신제품 출시

(㈜한국미래기술은 올해에도 어김없이 신제품을 출시했다. 신기술인 3면 입체가열방식을 채택해 밥이 더 맛있으며 서도 빠르게 되는 것이 특징이다.

또 2019년형 솔밥대통령은 디자인을 더 세련되고 편리하게 개선했고 매장 편의적인 핵심 기술을 대거 추가했다. 우선 4분 대우기 기능과 별도로 자동보온 기능이 추가됐다. 밥이 다 되면 밥 맛의 변질 없이 자동으로 보온하는 기능이다. 단체 예약 손님이나 거의 일정한 수의 손님들이 오는 식당에 유용한 기능이다. 예약한 손님들이 조금 늦더라도 갖 지은 것과 같은 품질로 손님상에 낼 수 있다. 또한 밥의 상태를 3단계로 조절할 수 있게 했다. 전장에서 꼬들꼬들한 밥에 이르기 까지 손님 취향에 맞춰 밥을 지어 낼 수 있다.

제품 타입도 기존 10구, 15구, 20구 등 3가지 모델에서 5구, 8구, 12구, 15구, 16구, 20구 등 매장에 따라 선택의 폭이 넓어졌다. 매장이 원할 경우 특별주문제작도 가능해졌다.

◆고급솔밥 누룽지 솔밥, 4분 완성

솔밥대통령은 써본 업주들이 그 놀라움을 직접 표현하고 있다. 우선 밥맛이 집밥 수준을 넘어 그야말로 장인 수준에 도달했다는 평이다. 한 톨 한 톨 밥 알이 살아있는 것은 물론이고 마치 옛날 가마솥에 한 찰발까지 윤기가 흐르르 흐른다. 밥 알솔로 식당 손님에게 감동을 선사할 수 있는 유일한 제품이라고 회사 관계자는 말했다.

솔밥대통령은 압력과 비압력을 모두 사용할 수 있는 곁을 제품으로 기존 제품의 최대 장점인 대령 음식점 업주로부터 찬사를 받았던 대우기 기능을 그대로 계승했다. 대우기 기능을 이용할 경우 4분이면 딱딱 솔밥을 완성할 수 있다.

◆전기 이용하는 첨단 솔밥기

솔밥대통령은 가스가 아닌 전기로 옛날 가마

전국 어디든 찾아가 밥 짓기 시연 자가진단 기능 탑재, 고장률 ZERO화 연속취사·누룽지·뜸조절, 평생무상 A/S

솔밥맛을 완벽히 재현한 제품이다. 솔밥기 하나로 음식점 수준을 한 단계 올릴 수 있고 솔밥을 추가하면서 메뉴 가격도 상당조절할 수 있어 시너지 효과를 특별히 볼 수 있다. 밥맛은 끝내주면서 이용이 간편하고 전액 할부가 가능해 구입비용도 부담 없어 전국 방방곡곡 설치 사례가 이어지고 있다.

◆1시간에 140인분 딱딱

이 제품은 원터치 전자동 제품으로 볼 조절이나 뜸을 들이기 위해 자주 확인해야 하는 번거로움 없이 쌀만 씻어 넣고 버튼만 눌러주면 7분 만에 최대 20인분의 솔밥이 딱

딱 완성된다. 따라서 1시간이면 140인분이 넘는 솔밥을 딱딱 완성할 수 있다.

◆기기간 전액 할부가능

이 회사는 영세한 음식점들도 솔밥대통령을 부담 없이 구매할 수 있도록 기기간 전액에 대해 36개월 할부 시스템을 운영한다. 내구성도 좋아 잔고장이 거의 없으며 평생 무상 A/S 이기 때문에 스트레스 받을 일이 없다고 회사 측은 소개했다.

(주)한국미래기술 문의 1661-9565

녹슬지 않는 무쇠압력밥솥 출시

솔밥대통령, 새로운 코팅 기술 적용 손가락으로 박박 긁어도 코팅 그대로

(주)한국미래기술 솔밥대통령은 새로운 코팅기술을 개발, 손가락으로 있는 힘껏 박박 긁어도 코팅이 벗겨지지 않는 무쇠 압력솥을 출시했다. 수백 번 밥을 해도 코팅이 그대로여서 녹

질감이 아닐 수 없다. 무쇠솥은 스테인리스에 비해 열전도도 높아 밥 짓는 시간도 6분으로 가능해지면서 미리 밥을 해놓고 대우기 기능을 이용하지 않고 그때그때 손님이 오면 밥을 지어도 될 정도로 밥 짓는 시간이 빨라졌다.



(주)한국미래기술 문의 1833-9215



쑥뜸명가 전국 가맹점 大모집



NAVER 쑥뜸명가 검색하세요!

쑥뜸명가 전국 가맹점 현황

강원 강릉점 010-3919-1610	울산 남구점 010-6573-2248	서울 개포점 02-3411-2411
충남 공주점 010-5209-4320	부산 가야점 010-3687-8399	서울 노원점 02-930-5556
대구 월배점 010-2875-8603	서울 고대점 02-929-1552	서울 서초점 02-332-2411
대구 내당점 053-525-2411	서울 쌍문점 02-996-2411	서울 서초점 033-638-2411
인천 부평점 010-8228-1649	서울 잠실점 02-417-2411	서울 강남점 010-3251-5332
경기 양주점 031-901-2420	서울 제계점 010-2263-2335	서울 강남점 033-762-2411
경기 고양점 010-6260-1171	서울 이수점 010-7620-2411	부산 부전점 010-8287-9987

가까운 지점으로 쑥뜸·좌훈 하러 오세요~

■ 본사 : 서울특별시 도봉구 마들로11가길 12, 다모아빌딩 402호
■ 공장 : 경상북도 구미시 1공단로 86-45

경락/마사지/피부샵/의료기체험방 기타업종변경생각하시는분문의환영

경험과 기술이 있는 쑥뜸명가!

소자본 창업하기!

- 1 무경험자도 가능한 사업 (30대~실버)
- 2 쑥뜸의 효과로 수익이 지속되는 사업
- 3 쉬운 관리로 인건비 부담이 없는 사업
- 4 유행과 계절을 타지 않는 사업
- 5 경쟁력 우위 경쟁 업체가 없는 사업
- 6 재고 부담이 없는 사업
- 7 노년인구 증가로 미래가 밝은 건강사업



쑥뜸기와 쑥뜸에 대한 자세한 정보는 쑥뜸명가 홈페이지에서 확인해 주세요!



1:1 창업상담 1600-7886

www.moxakorea.kr