



eat well feel well  
기분 좋은 한 끼

작은 평수, 강한 매출

# 양생김밥 성공창업노하우



# Brand History

## 브랜드 역사

18년 간의 분식 프랜차이즈 노하우로  
점주님의 성공과 함께합니다.



09 (주)암샘 공식 가맹사업 시작

### 2006

- 10 돈가스 성형기계 특허등록(제0399818호)
- 11 식품제조 가공업 영업인가

### 2005

- 10 암샘 1호점(신길점) 오픈

### 2001

- 01 신길썬프라자점 외 5개 오픈
- 02 영종하늘도시점 외 7개 오픈
- 03 매일경제 100대 프랜차이즈 선정
- 06 답십리점 외 5개 오픈
- 07 부천옥길점 외 8개 오픈예정
- 08 거제고현 외 5개
- 09 마포광흥창역점 외 4개
- 10 부산센텀점, 부산반여동점 외 5개

- 05 고객만족우수기업(머니투데이)
- 08 우수프랜차이즈지정(중소기업청) 전주대 산학협력 체결

### 2011

- 03 벤처기업인증(중소기업진흥공단)
- 05 경영혁신중소기업인증(중소기업청)
- 10 파주 생산공장 교육연구원 개소(3967㎡)

### 2010

- 03 회기역점 외 11개 오픈
- 매일경제 100대 프랜차이즈 선정
- 06 마포점 외 6개 오픈
- 07 용인보라점 외 7개 오픈
- 조선비즈 창업스쿨 지원
- 12 중소벤처 기업부 우수프랜차이즈 선정
- 라스베가스 진출 계약체결

### 2017

- 01 (주)암샘 국수전문점 <조선면상사> 오픈
- 12 암샘 100호점(청주분령점) 오픈

### 2013

- 03 품질경영 시스템 인증(ISO9001)
- 환경경영 시스템 인증(ISO14001)
- 07 (주)암샘 일본 음식전문점 <우마이오사카> 오픈

### 2012

- 01 암샘김밥 봉화산역점 오픈
- 03 (재)품질경영 시스템 인증 (ISO9001)
- (재)환경경영 시스템 인증 (ISO14001)
- 06 기술혁신 중소기업(INNO-BIZ) 인증
- 07 대한민국창업대상 프론티어상 수상
- 암샘김밥 부산북구청점 등 5개 오픈
- 08 벤처기업인증(기술보증기금)
- 11 암샘김밥 삼성점 등 11개 오픈
- 12 암샘김밥 해운대좌동점 등 4개 오픈
- 산업통상자원부 장관 표창 수상

### 2016

- 02 (주)암샘 증식전문점 <뽕선생> 오픈
- 05 (주)암샘 프리미엄 김밥전문점 <김팔이> 오픈
- 08 경영혁신 중소기업 지정

### 2014

- 09 암샘 브랜드 리뉴얼 암샘김밥(압구정점) 오픈
- 10 암샘김밥 인천삼산점 외 7개 매장 오픈
- 12 식품의약품안전처장 표창 수상

### 2015

# 최저임금 10,000원 시대 해답을 제시합니다.

01

## 2019 최저임금 완벽 대응

무인 결제 시스템(키오스크), 김밥기계 (라이스시트기, 야채절단기) 등을 도입하여 노동강도를 크게 낮추고 매장 운영에 필요한 인원을 최소화하고 있습니다. 또한 손쉽게 조리할 수 있도록 핵심 원료들을 원팩으로 제공하기 때문에 주방장이 필요 없습니다.

02

## 업계 최저 수준의 원가율

본사가 운영하는 생산, 물류 센터에서는 직접 생산 가공하여 만든 원팩을 제공하여 업계 최저 수준인 원재료비 37%를 유지합니다.

03

## 거품을 뺀 인테리어 비용

인테리어 비용에서 본사 마진을 과감하게 없앴으며, 점주님의 자율 시공이 가능합니다. 거품을 확 줄인 인테리어 비용으로 점주님의 창업비용을 최소화합니다.

# 2019 최저임금 완벽 대응



## 무인 결제 시스템

암샘김밥 시스템에 최적화될 수 있도록 본사에서 개발한 프로그램 개발 운영했습니다.  
결제 및 주문을 자동화하여 홀에 필요한 인원을 줄여줍니다.

## 라이스시트기

암샘김밥의 핵심재료인 김밥에 밥을 고르게 퍼주는 기계인 라이스시트기는 밥의 양을 조절하고 김밥의 모양을 동일하게 유지하게 해주는 주요 기계입니다.  
반복적이고 어려운 작업을 편하게 해주며, 노동 강도와 피로도를 크게 줄여줍니다.



## 야채절단기

암샘김밥의 김밥 속재료는 얇게 채썬 야채들이 들어가있어 좋은 식감을 줍니다.  
얇고 동일하게 채를 썰는 작업은 업무강도가 높은 재료 준비 작업입니다. 또한 이외 많은 분식 메뉴와 식사 메뉴에 필요한 야채절단 작업을 자동화해줍니다.



## 김밥집까지 기계가 직원 대체한다

외식업계 무인화 열풍

최저임금 급격한 인상후

김밥 · 햄버거 조리작업도

기계로 맡기고 사람 덜 써

서울 용산구 남영역 인근에 위치한 Y김밥 전문점. 유동 인구가 많아 김밥 등으로 간단히 끼니를 해결하려는 사람들로 늘 붐비는 곳이다. Y김밥 남영점은 50㎡(약 15평) 규모 매장으로 24시간 영업을 하지만 근무는 총 10명이 2교대로 돌아간다. 외식업계에서는 이 정도 규모로 분식집을 운영하려면 보통 15명 이상이 필요하다고 보지만 10명으로도 운영이 가능한 것은 바로 무인화(無人化) 덕분이다. 김밥에 들어가는 속재료를 썰고 김 위에 밥을 고르게 펴는 고난도 작업을 모두 사람이 아닌 기계가 한다. 속재료를 썰는 야채절단기와 밥을 펴는 라이스시트기는 각각 1명분의 노동력을 소화한다. 분식업 매장에 종사하는 정직원 한 달 월급이 200만원 수준이라고 가정하면 이 기계로 매달 인건비 400만원가량을 절감하는 셈이다. Y김밥 관계자는 "노동 강도가 높은 분식업종은 구인난으로 늘 애를 먹는데 최근 무인화 시스템 도입으로 이 같은 어려움이 해결되고 있다"며 "연이은 최저임금 인상 등도 무인화를 촉발시킨 계기가 됐다"고 설명했다. 외식업계에서 무인화 바람이 거세다. 지금까지는 인건비 절감 차원에서 도입한 무인결제주문 시스템(키오스크)이 무인화의 핵심이었지만 최근에는 주문을 넘어 음식 조리·제작이나 서빙 등 전 영역으로 확산되는 분위기다. 업체들은 최저임금 인상 이후 인건비를 한 푼이라도 아끼려고 사람을 대체할 수 있는 다양한 기계 개발에 적극 뛰어들고 있다. 산업 현장에서는 로봇이 인간을 대체한 게 벌써 오래전이지만 최근 국내 외식·유통업계에서 최저임금 이슈 등과 맞물리면서 무인화가 빠르게 진행되고 있다. 불과 몇 년 전 햄버거 등 대형 패스트푸드 프랜차이즈를 중심으로 진행되던 무인화는 동네 분식집과 백반집 등 외식업계 곳곳으로 확산되고 있다. 무인화는 서빙 분야에도 시범적으로 도입되고 있다. 한국피자헛은 올해 8월 배달의민족과 함께 외식업계 최초로 서빙 로봇 '딜리 플레이트(딜리)'를 도입해 2주간 시범 운영했다. 딜리를 개발한 미국 실리콘밸리 로봇기술 기업 베어로보틱스의 하정우 대표는 "외식업계에서 자동화 시스템을 접목하려는 노력은 전 세계적 추세"라며 "사람이 하기에 육체적으로 힘든 일을 대신 시킨다는 것 외에도 무인화는 남들과 차별된 요인으로 경쟁력을 높일 수 있는 부분"이라고 말했다.

## 로봇이 피자 나르고 버거 만들고... 최저임금發 '기계의 취업'



외식업계 무인화 진행 현황

업체	내용
암샘김밥	라이스시트기, 야채 절단기, 김밥 절단기 도입
버거플랜트	햄버거 주문-조리-수령 과정 연내 기계화
한국피자헛	업계 최초 매장 서빙 로봇 '딜리' 시범 운영
분죽	죽 짓는 기계 도입 검토
쥬씨	가상화폐거래소 빗썸과 제휴하고 키오스크 전면 확대
햄버거업체	롯데리아 등 연내 키오스크 전 매장 도입 목표

일본의 회전식시 체인점 '구라스시' 시나가와역점. 이곳에서는 초밥이 100엔밖에 안 한다. 초밥 만드는 기계를 활용해 시간당 3600개나 만들 수 있기 때문이다. 저렴한 가격 덕분에 인기가 높아 도쿄 외곽에만 지점을 29개나 두고 프랜차이즈를 확대하고 있다. 해외 토픽에서 익숙하던 음식점 무인화 열풍이 국내에도 상륙해 광속으로 퍼지고 있다.

분식업종으로는 이례적으로 암샘김밥이 최근 음식 제작 무인화 시스템을 도입해 업계 이목을 끌고 있다. 김밥을 만들 때 밥을 고르게 펴는 작업은 생각보다 시간이 오래 걸리면서 힘든 작업으로 꼽히는데, 이곳에서는 '라이스시트기'란 기계가 사람 대신 이 일을 해준다. 이 덕분에 매장을 소규모 인력으로 꾸릴 수 있고, 동시에 이들이 주방과 홀 업무에 집중할 수 있다. 빠른 점점으로 회전율도 높아졌다. 암샘김밥은 현재 남영점, 보은점, 신탄진점 등 5개 매장에서 시범 운영 중인 '라이스시트기' 사용 매장을 점차 늘려갈 계획이다.

암샘김밥의 경우 야채절단기는 채 썰는 작업을, 김밥절단기는 김밥을 3초 만에 자르는 작업을 통해 효율성을 높였다. 체력 부담을 덜어주고 부가적인 효용도 커서 젊은 점주들 사이에 인기가 높다.

신세계푸드가 운영하는 햄버거 매장 버거플랜트도 가맹사업 확대를 앞두고 현재 최소한 인력으로 매장을 운영할 방안을 마련 중이다. 햄버거 제작의 상당 부분을 기계로 맡길 수 있도록 기술 개발에 박차를 가하고 있다. 균일하게 햄버거 패티를 굽는다든지 가맹점주 부담을 줄이는 방안도 집중하고 있다. 신세계푸드 관계자는 "연내 버거플랜트를 정식 브랜드로 론칭하게 되면, 현재 코엑스에서 운영하고 있는 테스트 매장도 기계화 콘셉트로 리뉴얼할 예정"이라고 설명했다. 죽 전문 프랜차이즈 분죽도 조리 부분 무인화를 적극 검토 중이다. 죽은 제품 특성상 조리 과정에서 계속 지어줘야 하는데, 죽 짓는 기계를 도입해 가맹점 내 인력 수요를 대체한다는 계획이다.

분식업계의 무인화 움직임은 인건비가 오르고, 고정간편식 형태 분식 제품이 쏟아지는 등 업계 어려움이 가중되자 이를 타개하기 위한 교육지책으로 풀이된다. 공정거래위원회 가맹사업정보제공시스템에 따르면 김밥 프랜차이즈 '바르다김산생'은 지난해 영입이익이 적자 전환했으며 '고봉김밥산'은 지난해 영입이익이 전년 대비 절반으로 줄어든 상황이다.

이 같은 어려움은 분식업종뿐 아니라 외식업 전반에 걸쳐 공통적으로 나타나고 있다. 기업 경쟁성과 평가사이트 CEO스코어에 따르면, 지난해 국내 프랜차이즈 가맹본부 8만7540곳 중 5589곳이 계약을 종료(1961곳)하거나 해지(3628곳)하면서 폐점률이 6%에 이른다. 업종별로 살펴보면 커피·음료(8.5%), 치킨(7.5%), 기타 외식모음(7.3%) 폐점률이 1·2·3위를 차지하며 외식업계가 처한 어려움을 고스란히 보여주고 있다. 올 상반기 외식업계 주요 화두였던 키오스크 역시 지속적으로 확산되고 있다. 키오스크 1대가 평균 1.5명의 인력을 대체하는 효과가 있다는 것이 외식업계의 일반적인 평가다. 지난해 말 생과일 주스 전문점 '쥬씨'는 가맹점 수의 증대 차원에서 키오스크 도입을 확대한다고 밝혔다. 쥬씨는 가상화폐거래소 빗썸과 업무제휴를 맺고, 음료 주문에 특화된 시스템 개발을 완료했다. 서울 노량진에서 출발한 베트남 쌀국수 프랜차이즈 '미스사이공'은 키오스크를 발판으로 2년 만에 가맹점이 260여 개로 확대됐다. 미스사이공 관계자는 "무인발권기를 도입한 덕에 인건비가 절감되다 보니 쌀국수 가격을 평균의 절반인 4000원 정도로 낮춰 경쟁력을 갖췄다"고 설명했다. 햄버거업체는 키오스크 확산세가 가장 빠른 곳이다. 2014년 업계 최초로 키오스크를 도입한 롯데리아를 비롯해 햄버거 업체 빅3(롯데리아·맥도널드·버거킹)는 연내 전 매장에 키오스크 도입을 완료한다는 입장이다.

외식업계 무인화는 매장 서빙 부문까지 도입됐다. 한국피자헛은 지난 8월 배달의민족과 함께 외식업계 최초로 서빙 로봇 '딜리 플레이트(딜리)'를 도입해 2주간 시범 운영했다. 딜리는 국내 최초로 선보인 서빙 로봇으로, 매장 내 테이블 사이를 자율 주행하며 음식을 운반한다. 창업컨설팅을 하는 이홍구 창업의신 대표는 "치수는 인건비가 외식업계 큰 부담으로 다가오며 무인 빨래방, 무인 커피점 등 인력을 줄일 수 있는 창업 아이템 문의가 급증했다"며 "무인 외식업은 메뉴 단가를 낮추기 때문에 가성비를 추구하는 소비자들 사이에서 무인 매장을 찾는 이들이 늘어날 것"이라고 분석했다.

업계 최저 수준의 원가율

업계 최저수준  
원재료비 30%대!



# 업계 최저 수준의 원가율

## 직접 생산이 가능한 직영 물류 공장

18년 운영의 탄탄한 노하우

(주)암샘에서 직접 운영하는 경기도 파주에 위치한 생산·물류센터에서 생산되는

신선하고 조리가 간편한 '원팩 식자재'를 전국 가맹점에서 배송해 원재료비 37%에 맞출 수 있습니다.



## 조리가 간편한 '원팩' 시스템

초보자도 창업 가능! 조리가 간편한 원팩 시스템!

본사에서 80%이상 가공한 식자재를 매장에 직접 공급하여 초보자도 손쉽게 운영할 수 있습니다.



▶ 자체 연구개발, 자체 생산!



▶ 최고의 퀄리티 전 가맹점 공급!



▶ 요리 초보자도 쉬운 조리, 원팩!

# 거품을 뺀 인테리어 비용

인테리어 비용을 과감히 줄여, 점주님의 이익으로 돌려드립니다.  
본사에서 마진없이 인테리어를 시공해 드리며, 점주님들이 자율 시공도 가능합니다.

eat well feel well  
기분좋은 한끼!

본사  
NO마진

인테리어  
투명시공

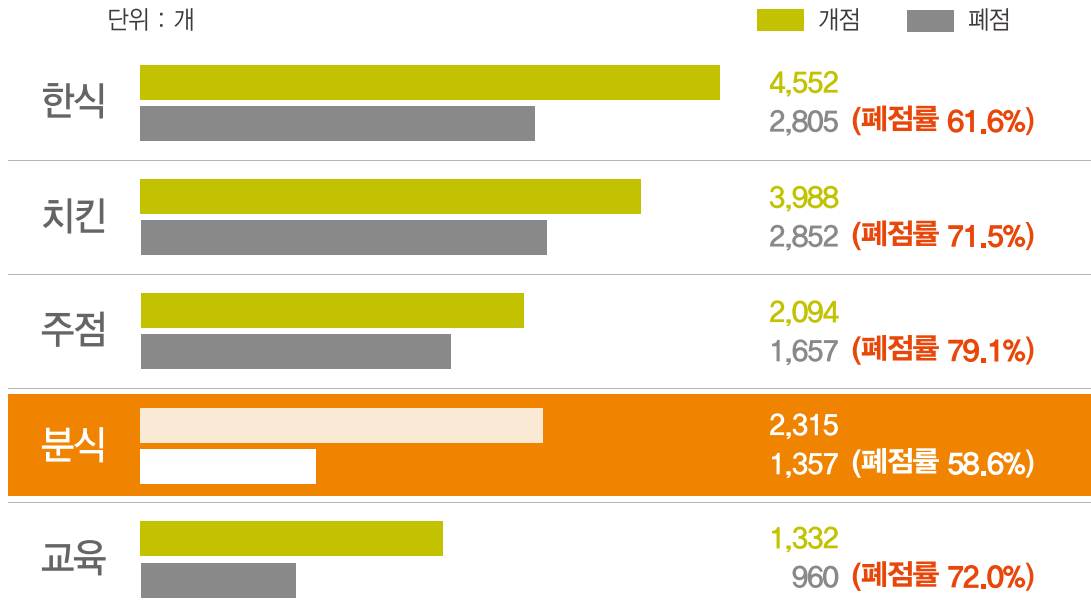
점주  
자율시공



# 작은 평수, 강한 매출

## 불황에 강한 분식 창업

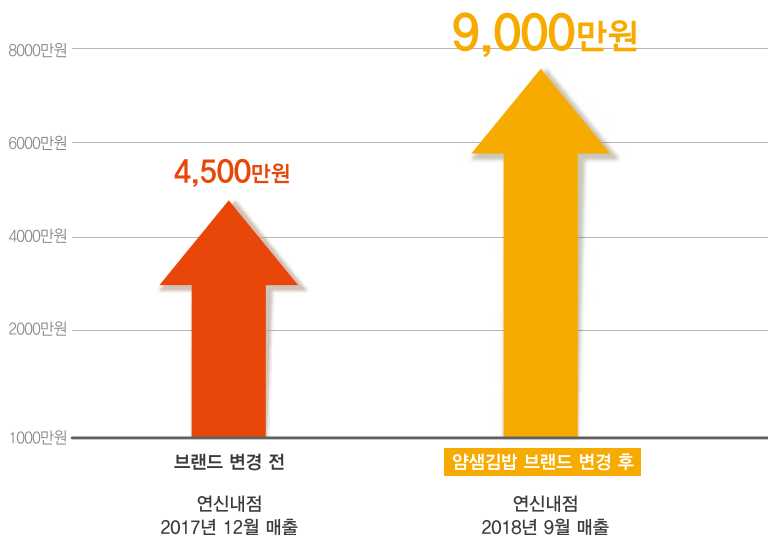
프랜차이즈 선택을 현명하게 할 수 있는 방법으로 브랜드의 폐점률을 확인하는 것을 추천합니다.



\* 자료출처 (2015 공정거래 위원회 주요 프랜차이즈 폐점 업종 순위)

## 작은 평수 강한 매출

13평형대 9,000만원 매출



# 작은 평수, 강한 매출

04

## 배달 전략

매장에 방문하지 않고 배달을 하는 고객 수요를 포함하여 매출을 올릴 수 있습니다. 배달 가능한 지역까지 매출 반경을 넓힐 수 있습니다.



01

## TAKE-OUT 전략

암쌈김밥만의 깔끔하고 간편한 포장용기에 전메뉴 포장이 가능하여 소비자들이 쉽게 테이크아웃 할 수 있고 단체 주문에 인기가 높습니다.



## 4-WAY 매출 전략



03

## 간식시간대 전략

간단한 분식, 다양한 사이드 메뉴로 식사시간 외 간식시간에도 꾸준히 손님이 들어옵니다. 틈새시장을 공략한 암쌈들의 메뉴는 객단가 인상과 추가 매출에 1등 공신입니다.



02

## 점심/저녁 전략

매일 와도 질리지 않는 다양한 든든한 메뉴와 깔끔하고 편안한 디자인, 혼자서도 부담없는 테이블 구성으로 점심/저녁시간 식사를 즐기려는 고객에게 인기가 높습니다.

# 작은 평수, 강한 매출

불황에 강한 메뉴 구성



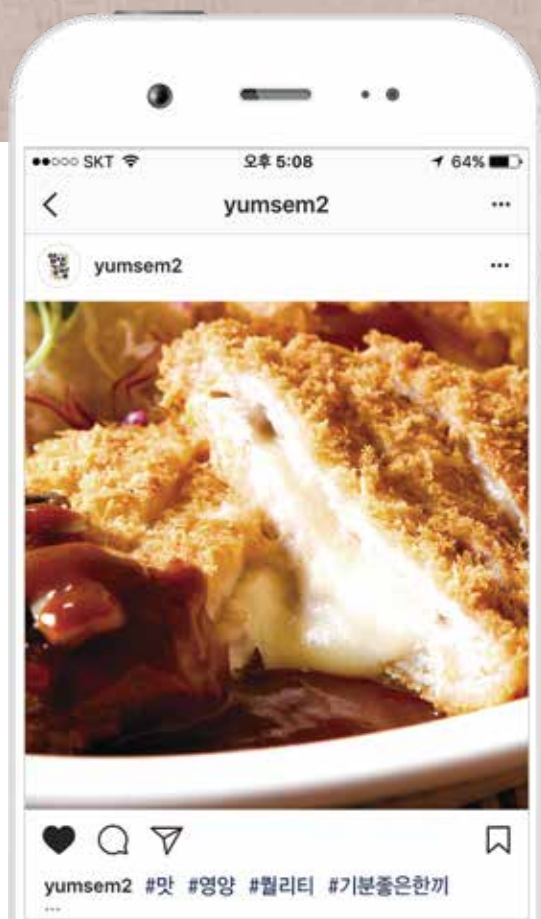


# 얌얌~ 샘나게 맛있다!

믿고 먹을 수 있는  
기분 좋은 한 끼

## MENU

실속있는 매출을 위한 메뉴구성, 한 입 가득 김밥,  
한입에 쏙 한입김밥, 취향저격 분식, 인기만점 식사까지!



## 입안가득 김밥



**암샘김밥 2,800**

기본 김밥 마저도 속이 꽉찬 너란녀석..



**소세지김밥 2,800**

씹는 맛이 좋은 친숙한 속재료



**치즈김밥 3,000**

추천



**참치샐러드김밥 3,500**

부드럽고 고소한 참치와 신선한 야채가 좋아~

추천



**돈까스김밥 3,500**

바삭하고 두툼한 돈까스가 한입 가득 느껴지는 맛



**진미오징어채김밥 3,500**

추천



**통새우김밥 3,800**

왕새우를 품은 넌?



**날치알톡톡김밥 3,800**

날치알은 톡톡, 외사비 맛이 싸~

## 한입 김밥

어린이 추천



**한입에 계란 2,000**

폭신한 계란과 장아찌의 기막힌 궁합~

## 모여라 스페셜메뉴



**모다기 7,500**



**라돈모다기 8,000**



**비빔모다기 8,000**

## 가을 신메뉴 3종



New

**맵뎀뎀밥 6,500**

침샘지극 빨간 맛



New

**맵뎀볶음우동 6,500**

미약같은 빨간 맛



New

**맛살김밥 2,800**

빨간 맛 살리는~

· 상기 이미지는 실제 제품과 다를 수 있습니다.

 계란이랑  
먹어보개 



Falling in  
Red

## 취향저격 분식



떡볶이 4,000



라볶이 5,000



어묵탕 4,000



암샘라면 3,500



치즈라면 3,800



짬뽕라면 4,500



유부우동 4,000



물쫄면 5,500



비빔쫄면 5,000



잔치국수 4,500



물냉면 6,000

계절 메뉴



비빔냉면 6,000

계절 메뉴



콩국수 6,000

계절 메뉴



냉모밀 6,000

계절 메뉴



떡만둣국 6,500

계절 메뉴

## 인기만점 식사



제육덮밥 6,500



낙지덮밥 7,000



바삭불고기덮밥 7,000



참치알밥 6,500



돈까스카레덮밥 7,500



순두부찌개&비빔 6,500



돈까스김치찌개 7,500



김치찌개&비빔 6,500



차돌된장찌개&비빔 7,000

추천



뚝배기부대찌개 7,000



오므라이스 6,000



커리오므라이스 7,000



돈까스 김치오므라이스 8,000



장조림버터비빔밥 6,000

New



스팸계란덮밥 6,500

New



생등심돈까스 7,000



치즈돈까스 8,500



매콤돈까스 8,000

New



어린이돈까스 5,500

Interior

# 음식의 '맛'과 '멋'을 함께 즐긴다!

깔끔하고 고급스러운 인테리어

마음을 전하는 '기분 좋은 공간'이라는 컨셉으로 고객과 가맹점주 모두 편안함을 느낄 수 있는 공간입니다.







암샘김밥

# 성공창업 컨설팅

18년 분식 창업 노하우로 점주님의 성공과 함께하겠습니다.



## 18년의 노하우로 체계적인 상권분석

체계적이고 전문적인 상권분석으로 매장 위치부터 영업관리까지, 체계적인 운영시스템을 갖춘 암샘김밥은 예비창업주님들의 근심을 덜어드리기 위해 항상 노력하고 있습니다.

# 창업비용 안내

※실평수 33m2(10평)기준, VAT 별도

	구분	내용	금액	
창업비용 안내	가맹비	상표 및 서비스 사용권, 운영지도, 개점지원 등	7,000,000	<b>[비고]</b> 계약이행보증금 → 200만원 (계약종료시 반환)  오픈관련 → 200만원 (광고전단, 채용광고, 오픈파견, POP, 유니폼, 메뉴판 등)
	교육비	메뉴 및 운영교육	3,000,000	
	인테리어	3.3m2(평)당 180만원	18,000,000	
	간판	간판 440만원 + 내외부실사, 내부행잉간판 300만원	7,400,000	
	시설비	주방기기, 기물 1310만원 + 의탁자 230만원 + 포스	16,600,000	
	<b>합계</b>		<b>52,000,000</b>	

**\*별도사항**

철거, 전기 승압, 가스설비, 3m 이상 외부 후드 연장공사, 공조 공사, 외부 마감공사, 전자기기 비용(에어컨, CCTV, 오디오 등), 소방설비, 어닝, 식기세척기, 정화조 및 외부 상하수도 공사 비용, 지방 경비 발생(본사 지정거리 기준), 로열티/포스 사용료 22만 원(월 정액), 초도 상품비 300만원, 도면설계비/메뉴얼시방서 평당 30만원 등등

# 창업특전

창업비용 1,000만원 상당 지원(15평 기준)

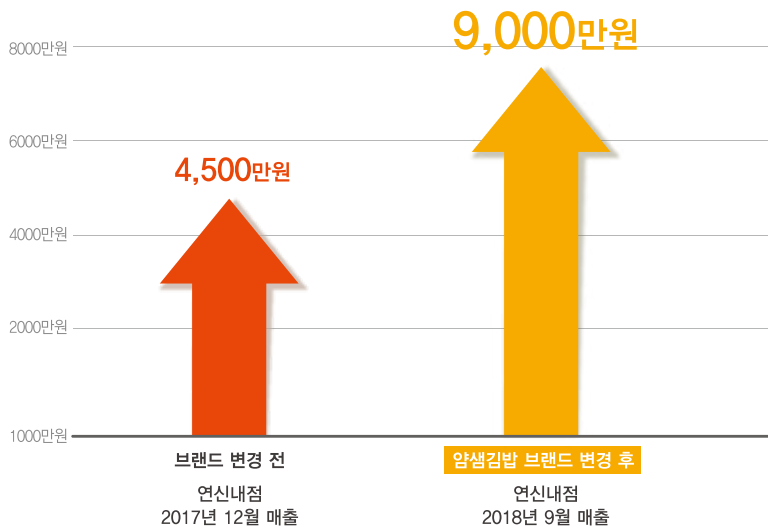
 **신한은행** 최대 7,000만원 대출 지원!



# 13평, 월 매출 9,000만원!

10년 맛밥 운영 후 업종변경, 정말 후회없는 선택이었어요.

암샘김밥 연신내점  
원순주 점주



## 업종변경, 후회없는 선택

10년전에 '암샘'분식이라는 브랜드를 들어 알고 있었지만, 그 당시에는 일반적인 외식 프랜차이즈라고 생각했다. '암샘'이라는 프랜차이즈가 현재 인지도 있는 브랜드로 성장하게 될지 생각해보지 못했습니다. 암샘김밥을 선택해서 운영해 보니, 본사의 체계적인 관리 시스템, 물류 제조라인 및 안정적인 배송 등 매장 운영하기에 만족스러웠으며, 특히 우려되었던 기존 '맛밥'분식 이용 고객들의 반응이었는데, 이 또한 단순한 기우였습니다. 오히려 '기분좋은 한끼'라는 컨셉의 암샘김밥으로 입소문이 나서 신규 고객이 예전보다 많이 생겼으며, 10년만의 재회로 시작된 '암샘김밥' 선택은 참으로 만족스러웠습니다.

**Q 업종변경을 선택한 이유와 암샘김밥의 마음에 들었던 점은 무엇인가요?**  
업종변경을 알아보던 중 인테리어, 메뉴 등 최근 외식 트렌드에 맞춰 변화 한 암샘김밥을 알아보다 브랜드를 선택하게 되었고 점주입장에서 믿고 의지 할 수 있는 튼튼한 회사라는 생각이 들었어요. 영업을 하는데 있어서 본사 직원들이 많은 도움을 주고 피드백을 주는 등 2017년에 이슈화 되었던 갑질기업과는 이미지가 멀어 보여서 선택하게 됐어요.

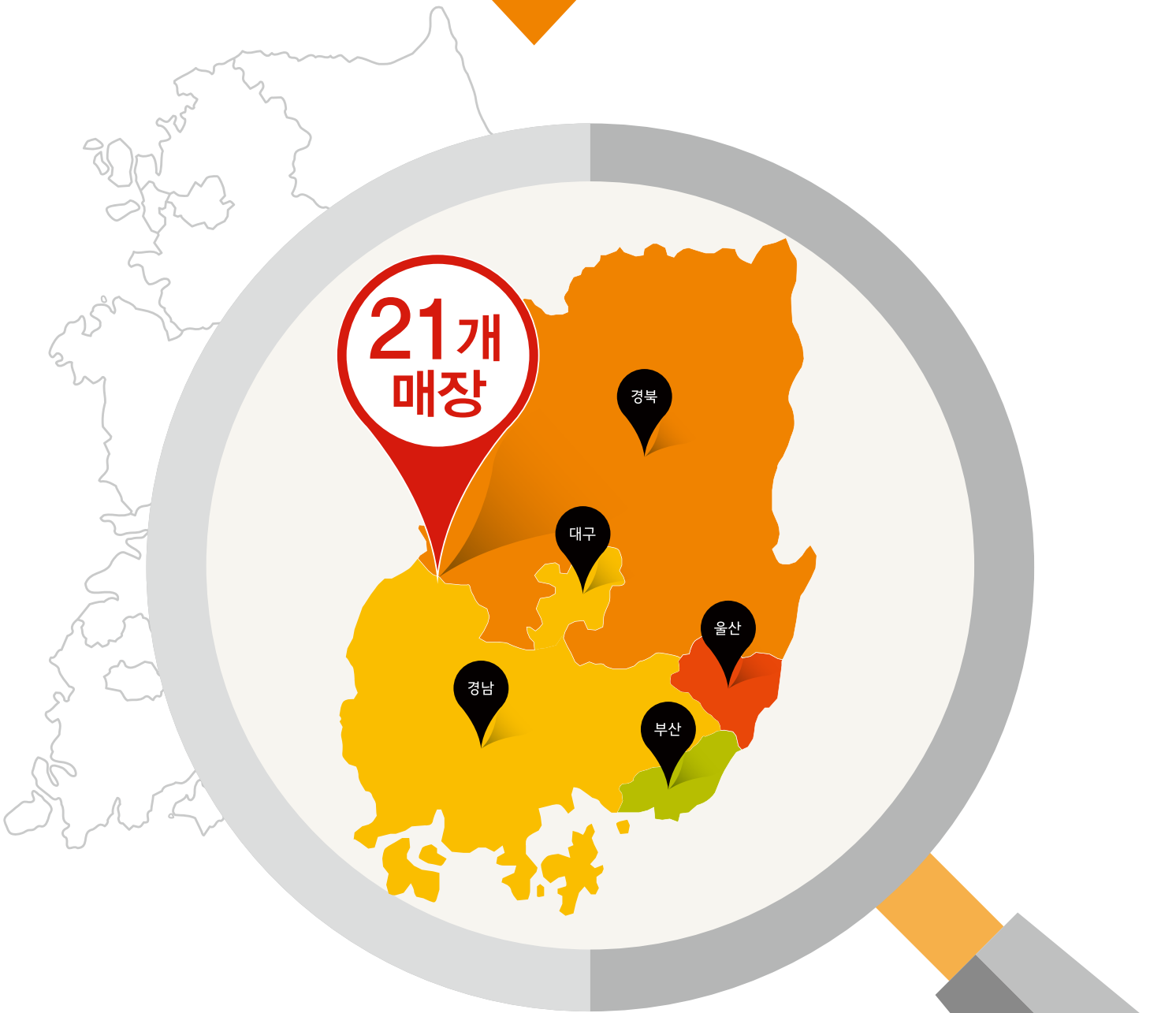
**Q 연신내점 주변상권과 주로 방문하는 손님들의 특징에 대해서 말씀해주세요.**  
매장은 연신내역 근처에 위치 해 있고 먹자골목이다 보니 젊은 층의 고객뿐만 아니라 야간이나 새벽에 일하는 고객들도 많아서 저희 매장에 방문해서 많은 분들이 식사를 하고 가세요. 또 연신내역 가는 길에 매장이 있다보니 이른 아침에 김밥 한 줄 씩 포장해서 출근하시는 분들도 많아요.

**Q 24시간 운영을 하신다고 하는데 24시간 운영의 장단점을 말씀해주세요.**  
장점은 매장이 먹자골목에 위치해 있어서 밤 늦은시간에도 유동인구가 많아요. 또 늦은시간까지는 일하시는 분들도 많구요. 아무래도 늦은시간에는 식사할 곳이 많지 않다보니 24시간 운영을 할 경우 많은 고객분들이 매장을 찾아주셔서 매출을 높이는 데 큰 도움을 받고 있어요. 단점으로는 직원관리 부분에서 힘든경우가 있어요. 늦은시간이라 구인을 하는데 있어서 어려운 점이 있지만 구인을 하는 부분도 본사에서 도움을 주고 있어서 저도 그렇고 현재 일하고 있는 직원들도 그렇고 서로 의지하면 서 영업하는데 문제없이 운영하고 있습니다.

**Q 높은 매출을 유지하는 비결과 창업을 꿈꾸는 분들에게 한마디 해주세요.**  
외식업을 하면서 다양한 어려움을 겪을 수 있다는 부분을 꼭 인지하고 창업을 시작해야 합니다. 인건비가 많이 오르는 시기가 있을 수 있고 원재료가 비싸지는 경우가 발생하기도 해요. 하지만 이런 상황에서 인건비나 식자재비를 아끼거나 절약하게 된다면 고객 만족도가 떨어지기 때문에 절대 그런 마음으로 영업을 해서는 안된다고 생각해요. 그런 부분에서 아끼게 된다면 고객의 방문율이 줄어 들 수 있고, 특히 단골고객의 재방문율이 뚝 떨어져요. 항상 고객의 입장에서 생각하고 영업을 해야한다는게 저의 원칙입니다 ^^



# 경상권에도 암샘김밥의 성공신화는 계속됩니다!



## 전국 160개 매장 중 부산 4개 매장 영업중!!

경북 상주점/포항지곡점/포항두호점/진주혁신도시점/진해마린푸르지오점  
마산호계점/남해점/마산양덕점/진해용원점/창원감계점  
거제상동점/거제장평점/거제고현점/부산 해운대좌동점  
부산 센텀 홈플러스/부산반여점/통영정량점/부산범일점(예정)  
통영죽림점(예정)/부산범일점(12월 중순 오픈)  
부산대연점(매장 섭외 중)/예천 하나로마트점(1월 오픈 확정)

# 1호점에 이어 2호점 오픈을 할 수 있었던 이유!

"꾸준한 매출 유지로 자신감을 얻었어요" **불황에도 안정적인 매출을 유지~**

암샘김밥 거제상동점 & 거제고현점  
홍덕심 점주

## Q 창업을 결심한 이유와 중요하게 고려한 부분은 무엇인가요?

삶에 활기를 찾고, 내 삶에 질을 바꾸고, 보다 나은 삶을 위하여 도전을 하고 싶었습니다. 하지만 적지 않은 나이에 창업을 시작하려고 하니, 안전하고 실패가 없는 업종을 찾고 있다가 선택한 브랜드가 암샘김밥이에요. 무엇보다 주요 상권을 중심으로 업종을 고려하다보니, 김밥집이 생기면 좋겠다고 생각해서 안정성 높은 김밥체인점인 암샘김밥 창업을 결심하게 되었습니다.

## Q 암샘김밥을 선택한 이유는 무엇인가요?

암샘김밥은 메뉴가 다양하고, 브랜드 네임 자체가 특별해서 고객들에게 깊은 인상을 줄 것이라고 생각했어요. 그래서 실제 암샘김밥 매장에 직접 찾아가서 맛을 보고 결정을 했습니다. 특히, 모다기 메뉴가 고객들에게 좋은 반응을 많이 끌어낼 수 있을 것이라 판단했어요. 이후 본사 상담을 통해 암샘김밥 창업을 시작해야겠다는 확신이 들었고, 본사 직원분들께서 친절하고 세심하게 잘 도와주셔서 최근 암샘김밥 2호점까지 오픈할 수 있었습니다.

## Q 1호점인 거제 상동점에 이어 2호점 거제 고현점을 오픈한 이유는 무엇인가요?

무엇보다도 매출이 가장 큰 이유인 것 같아요. 1호점인 거제상동점을 오픈 후, 꾸준한 매출 유지로 자신감을 얻을 수 있었습니다. 또한, 타 김밥체인점보다 독특하고 맛있는 브랜드, 암샘김밥에 대한 신뢰를 기반으로 최근 2호점 거제고현점을 오픈하게 되었습니다.



# 본사를 통한 고객 신뢰는 매출유지의 가장 큰 비결!

암샘김밥 마산호계점  
김보현 점주

"처음 시작한 창업, **안정성이 높은 암샘김밥** 브랜드에서 시작해보세요"

**Q** 창업을 하겠다고 생각한 동기와 암샘김밥을 선택한 이유는 무엇인가요?  
어릴 적부터 창업을 하고싶었습니다. 그래서 대학 졸업 후 3년동안 창업 자금을 벌어서 일찍 장사를 시작하게 되었습니다. 막상 창업을 시작하려보니 경기도 힘들어서 업종을 선택하기 전에 무엇보다 안정적인 부분을 많이 고려했던 것 같습니다. 안정적인 창업 아이템을 고려하던 중 암샘김밥은 계절적으로 영향이 없고, 가격이 크게 부담이 없으며 매출이 안정적일 것 같아 선택하게 되었습니다.

**Q** 마산호계점 매출을 유지하는 비결은 무엇인가요?  
최근 외식 트렌드의 변화에 따라 혼밥, 반외식, 배달음식의 비중이 점점 커지고 있습니다. 저희 매장도 배달 매출이 점점 늘어나고 있는 추세라 배달 가능 금액을 낮추고, 음료 서비스 등을 제공하고 있습니다. 매장 내 방문 손님들은 요구사항, 취향 등을 기억하고 매장 재방문율을 높이기 위해 애쓰고 있습니다.

**Q** 매장의 주변상권과 주요 방문하는 손님들의 특징은 무엇인가요?  
저희 지점은 초등학교 정문 바로 앞이라 부모님과 같이 오는 어린 아이 손님들이 많으며, 아파트 단지가 있어서 가족 단위의 손님들이 많습니다. 또한 근처 인근 상가에 학원, 미용실, 카페, 병원 등의 가게가 많아 배달 고객들이 많습니다.

**Q** 위생등급제를 시행하고 있던데 어떻게 직접 하시기 되었나요?  
인터넷 기사에서 암샘김밥 직영점이 '위생등급제' 를 시행했다는 기사를 보고 자발적으로 진행하면 좋을 것 같아서 시작하게 됐어요. 음식점은 위생적인 부분이 가장 중요하잖아요. 저희 매장이 학교앞에 위치하고 있고, 아이들과 학부모님들이 주요 고객층이기 때문에 '위생적인 측면' 에서 신뢰성을 쌓으면 좋을 것 같아서 시행하게 되었어요. 처음에는 생각했던 것보다 준비과정이 쉽지는 않았지만 음식점에서 위생 부문을 관리하고 점검하는 것은 당연한 것이라고 생각하기 때문에 꼭 필요하다고 생각했어요.

**Q** 위생등급제를 시행하고 나서 달라진 변화나 좋아진 점이 있나요?  
구청이나 외식업 협회, 창원 시청 등에서 배너를 지원해주는 등의 격려를 많이 해주시고 있어요. 뿐만 아니라 배달의 민족이나 전단지 광고에도 '위생등급제' 관련 내용을 넣어 놔더니 고객분들의 신뢰감이 높아져서 반응이 좋은 것 같아요.

**Q** 창업을 꿈꾸는 분들에게 한마디 해주신다면?  
저는 창업이 꿈이라서 남들보다 조금 일찍 외식업을 시작하게 되었지만, 그 전에 한식, 일식, 중식, 양식, 제과, 제빵 자격증을 따고 지속적으로 창업 준비를 해왔습니다. 무모한 도전보다는 구체적인 계획과 사전조사를 바탕으로 믿을 수 있는 본사와 함께 시작하는 것이 중요하다고 생각합니다.





기분 좋은 한 끼  
기분 좋은 창업

가맹문의 1644.3378  
홈페이지 [www.yumsem.com](http://www.yumsem.com)

(주)얌셈 서울시 영등포구 영등포로 347 (한독타워) 9,10F T 02,1644,3378 F 02,3667,3379

