

발 간 등 록 번 호
11-1541000-001666-01

신규 진출 국가(영국) 메뉴 개발
(The Menu R&D for England : London)

씨제이푸드빌 주식회사

농림수산식품부

제 출 문

농림수산식품부 장관 귀하

이 보고서를 “신규 진출국가(영국) 메뉴개발” 에 대한 최종보고서로 제출합니다.

2012년 12월 31일

씨제이푸드빌 주식회사

연 구 진

연구기관명 : 씨제이푸드빌 주식회사

연구책임자 : 곽 한 근

책임연구원 : 김 해 식

연 구 원 : 최 혜 진

연 구 원 : 김 소 현

연 구 원 : 김 우 선

연 구 원 : 김 용 환

연 구 원 : 조 용 재

연 구 원 : 임 성 희

연 구 원 : 이 승 혁

연 구 원 : 정 석 우

연 구 원 : 한 혜 진

연 구 원 : 서 승 환

연 구 원 : 안 훈 상

연구보조원 : 윤 성 용

연구보조원 : 장 혜 원

연구보조원 : 홍 미 정

연구보조원 : 최 소 연

연구보조원 : 전 진 식

연구보조원 : 김 수 현

요 약 문

I. 제 목

신규 진출 국가(영국) 메뉴 개발

II. 연구개발의 목적 및 필요성

현재 외식업 해외 진출은 미국, 일본, 중국 등으로 집중되어 있으며, 업종은 패스트푸드, 주류 등의 업종 등이 다수 점포 확보하고 있다. 영국의 경우, 전문외식기업 출점 형태가 미흡하여 당사의 진출을 통한 성공모델 구축 및 신속한 사업 확장이 필요한 상황이다.

이를 위해서는 현지에 맞는 메뉴 기획 및 개발을 통해 브랜드 인지도 증대가 필요하다. 또한, 체계적인 시장 조사를 통한 현지 외식 트렌드 및 상권 분석을 실시하여 좀 더 체계적인 외식 시스템 구축하는 데 목적이 있다.

III. 연구개발 내용 및 범위

연구개발 내용은 현지 외식 트렌드 관련 조사를 통해 현지에 맞는 메뉴 기획을 진행한다. 또한 메뉴 리뉴얼 및 신메뉴 개발을 진행하고, 이를 영국 런던 신규 오픈한 점포 론칭 및 적극적인 홍보를 통해 신규 고객을 창출한다.

연구 개발의 범위는 영국 런던을 중심으로 각종 조사는 외식 경쟁사를 대상으로 실시하며, 점포에 적용한 메뉴를 최종 개발 메뉴로 적용한다. 또한 매뉴얼은 직원 교육을 통해 현지 직원들이 업무를 수행하고 있는 매뉴얼을 최종 결과로 인정한다.

IV. 연구개발 결과

현지 외식 트렌드 조사를 통한 영국 외식 시장 분석 및 타사 벤치마킹 보고서를 작성하였다. 이를 바탕으로 현지에 맞는 메뉴 기획안을 작성하였고 현지 식재를 활용하여 메뉴 개발을 진행하였다. 현지 메뉴 테스트를 통해 신규 오픈 점포에 신메뉴를 론칭하였으며 교육 매뉴얼을 통해 현지 직원에게 역량 이전 시켰다.

V. 연구성과 및 성과활용 계획

영국에 전문외식기업으로는 최초 진출에 성공하였으며, 체계화된 조사를 통한 메뉴 기획과 개발을 통해 성공모델을 조기에 정착시켰다. 또한 교육매뉴얼, 조리매뉴얼 등 외식 시스템을 완성하여 현지 직원을 통한 사업운영이 가능하게 했다. 이러한 성과를 바탕으로 해외 진출을 진출하는 기업 및 업체에게 시장조사 및 업체, 매뉴얼 등을 논문 및 발표 등을 통해 자료를 공유할 예정이다.

SUMMARY

1. Title

Menu development for England

2. The purpose of the research and development

In recent years, Korean food enterprises have focused on developing overseas markets, however, their efforts tends to be limited to certain countries such as China, USA and Japan. Also the sector the business launched is rather likely fast food and alcohol premises. For the English market, there has not been many cases of Korean food enterprises launching businesses. Thereafter, the market which is the heart of Europe should be developed and studied within short times.

In order to achieve successful business launching in overseas markets especially with Korean restaurant; the United Kingdom in particular, building brand awareness in the local market, conducting the market research have to be done in systematic methods.

3. Research methods and scope

The research aims to study the local restaurant trends and food menu that fits in the market. Also the studies should lead to the application of the menu renewal and promotional purpose.

The scope of the study is narrowed by researching the restaurant industry in London, and the study will be used for building training manual and product lines

4. Research consequences

The trend of the English restaurant industry and local competitors have been benchmarked and applied to the menu development. The menu test was carried out along with the primary and secondary research. These activities contributed to passing the capability of cooking Korean cuisine to the local human resources.

5. Future plan

The first Korean restaurant by a food enterprise from Korea has been opened, and the systematic market research and menu development gave a help to settling the steady operation. In addition, the system for the restaurant operation has been set and made it possible to operate by the local employees. Any difficulties and know-how that we experienced could be shared and used for the future business by other enterprises.

CONTENTS

Chapter 1. an overview of the research and development challenges

Section 1. The purpose of the research and development : Globalization of Korean Food

Section 2. The need for research and development

Chapter 2. Status of Food Globalization

Section 1. Status of Food Service Company expansion(Korean food)

Section 2. CJ Foodvile status and long-term strategy

Chapter 3. The content and scope of research and development

Chapter 4. Perform of research and development information and the results

Section 1. business launching

1. Local market research
2. Business model to build
3. business launching

Section 2. menu planning and development

1. Market research and menu planning

- A. Market Research
- B. Menu Planning

2. Menu development

- A. Primary menu development and planting survey
- B. Secondary menu development and cost analysis
- C. The Final menu development and educational progress

3. Menu launch

- A. Marketing activities
- B. Customer analysis through the survey

Chapter 5. Conclusions and Implications

References

목 차

제1장 연구개발 과제의 개요.....	8
제 1절 연구개발의 목적 : 한식세계화.....	8
제 2절 연구개발의 필요성.....	8
제2장 한식세계화 현황.....	10
제 1절 외식기업 진출 현황(한식).....	10
제 2절 당사 진출 현황 및 중장기 전략.....	10
제3장 연구개발의 내용 및 범위.....	15
제4장 연구개발 수행 내용 및 결과.....	16
제 1절 사업 진출(론칭).....	16
1. 현지 시장 조사.....	16
2. 사업 모델 구축.....	21
3. 사업 론칭.....	25
제 2절 메뉴 기획 및 개발.....	28
1. 시장 조사 및 메뉴 기획	28
가. 시장 조사.....	28
나. 메뉴 기획.....	70
2. 메뉴 개발.....	81
가. 1차 메뉴 개발 및 식재 조사.....	81
나. 2차 메뉴 개발 및 원가 분석.....	87
다. 최종 메뉴 개발 및 교육 진행.....	90
3. 메뉴 출시.....	94
가. 마케팅 활동.....	94
나. 설문 조사를 통한 고객 분석.....	96
제 5장 결과 및 시사점.....	102
참고문헌.....	103

제 1장 연구개발 과제의 개요

제 1절 연구개발의 목적

21세기 문화의 수출은 IT, 자동차등 그 어떠한 산업보다 고부가가치를 창출하고 있으며, 전세계적으로 한국 문화에 대한 관심이 고조 되고 있어 한국 식문화 알리를 통해 부가가치 창출과 한국 브랜드 향상을 도모 할 적기라고 판단된다.

문화를 수출하는데 있어 그 어떠한 요소 보다 음식이라는 테마는 현지의 흥미를 이끌어 내기 용이하고 그들의 수용을 받아내는데 가장 적합하다고 할 수 있다.

다만 한식세계화를 추진함에 있어 비체계적이고 단편적인 전개로 인해 확장의 한계성에 봉착하고 있는 실정이다. 이는 실질적인 자료와 경험의 부족으로 현지상황에 대한 정확한 분석을 하지 못해 현지인들의 특성과 수요를 맞추지 못하는 결과로 이어지고 있다.

이에 당사는 정부의 한식세계화 추진 정책과 더불어 기존의 체계화 되지 못한 한식 레스토랑의 해외 진출과 다른 철저한 현지 시장조사와 전문 인력의 역량을 바탕으로 중국, 미국에 치우친 한식의 해외진출을 유럽까지 확대하는 데 그 목적이 있다.

제 2절 연구개발의 필요성

한식세계화란 궁극적으로 우리음식을 세계인이 즐기는 문화로 만드는 것이다. 하지만 한식세계화를 진행하는데 여러 가지 문제점이 있다. 그중 하나는 시스템화 되지 않은 채 해외 진출 자체에만 의의를 두고 치밀한 준비 없이 출점하고 있다는 것이다. 현재 국내 외식기업의 해외 진출은 중국, 미국 등 특정 국가에 편중되어 있으며 시스템화 되지 않고 해외 진출 자체에 목적을 두는 진출이 다수이다. 또한 업종은 패스트푸드, 주류가 다수를 차지한다.

또한 계량화 되지 않은 소스와 표준화 되지 않은 메뉴 조리법 또한 한식의 대중성을 가로 막는 요소가 된다. 이에 현지 시장에 맞는 메뉴 개발과 이를 표준화 시키는 작업은 진정한 한식을 위해 필히 이루어져야할 프로세스 이다.

유럽의 중심이자 독일, 프랑스와 더불어 경제 대국인 영국의 경우 한식은 교포 등 개인이 운영하는 한식당 외 전문외식기업 출점 형태가 미흡하여 유럽 전역으로의 한식 전파를 위한 교두보를 마련하기 위해서 진출을 통한 성공 모델 구축이 시급하다.

영국은 경제적 규모 뿐만 아니라 과거 식민지 및 이민정책으로 인해 다문화에 대한 이질감이 타 유럽 국가에 비해 적으며 이에 대한 수용성도 긍정적인 편이다. 영국은 다음과 같은 이유로 한식이 수용될 수 있는 높은 가능성을 지닌다.

- 유럽 내 Ethnic(소수민족) 최대 인구 보유 : 인구 62백만 인당 GDP \$34,800,
Ethnic 인구 8%(5백만명, 아시아계 55%)

- 단조로운 식문화에서 벗어난 이국 식문화에 대한 수용 증가(최근 태국/베트남 레스토랑 급성장)
- 영국 내 한식의 경우 Well-being 음식이란 인식이 강하며, 한식 인지도 제고와 현지화된 제품 제공을 통한 성공적인 사업의 가능성 존재
- 유럽 최대 Ethnic 시장 규모(약 5조원)
- 유럽시장 최초 진출을 통한 독일, 프랑스, 스페인 등으로 확산 가능

영국의 Ethnic 시장현황

<p>Ethnic 인구</p>	<p>유럽 내 최대 Ethnic 인구 보유</p>	<ul style="list-style-type: none"> •인구 62백만, 인당GDP \$34,800, Ethnic 인구 8%(5백만명, 아시아계 55%) •Packaged Food 시장 규모: 85조원 (한국의 4.3배)
<p>Ethnic 푸드 시장</p>	<p>유럽 최대 Ethnic Food 시장 규모 (약 5조원)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •2000년대부터 영국 전통의 단조로운 식문화에서 벗어나 이국 식문화에 대한 수용 증가 (최근 타이와 베트남 레스토랑 급성장) •영국 내 한식의 경우 Well-being 음식이라는 인식이 강하며 한식 인지도 제고와 현지화 된 제품 제공 통해 성공적인 사업의 가능성 존재

과거 활발한 이민 정책으로 인해 다양한 문화가 공존하는 영국에서 그들의 식습관을 파악하고 쉽게 수용 될 수 있는 한식재료를 사용하여 메뉴를 개발하는 것은 레스토랑의 성공 여부에 중요한 요소가 된다. 시스템을 구축하고 체계화 하기 위해서는 성공 사례를 만들어 내는 것이 가장 급선무 이며 출점 후 성공적인 현지 안착을 위해서는 폭넓은 시장조사와 시스템 구축은 필수적이라고 할 수 있다.

제 2장 한식세계화 현황

제 1절 외식사업 진출 현황

국내 시장의 포화 상태를 기점으로 많은 외식기업들이 2000년대를 전후해서 활발히 해외 진출을 하고 있다. 진출국을 보면 중국/미국/일본 등 특정 국가로 치우쳐 있는 경향을 보이고 있다. 또한 주 업종도 패스트푸드와 주류가 주를 이루고 있다. 한식의 해외 진출 또한 한식 수용 가능성이 높은 한국인들이 많이 사는 지역인 중국과 미국으로 진출이 가장 활발하며 외식전문기업의 유럽으로의 진출은 거의 전무한 실정이다.

[국내 외식기업 해외 진출 현황]

기업명	브랜드명	메뉴	진출 국가
CJ프레시웨이	사랑채	한식	중국/홍콩
썬놀부NBG	늘부집항아리 갈비, 수라온	한식	중국, 일본
썬명가	툰백감자탕	한식	중국 북경
제네시스BBQ	BBQ치킨	패스트푸드	미·중·일 등 55개국
썬더본코리아	본가, 새마을식당, 홍콩반점 0410	한식	중국, 미국
이원썬	투다리	한식	중국
썬홍초원	홍초불닭, 불닭식당	한식	중국, 일본
CJ푸드빌	비비고	한식	미국,중국,싱가포르
⋮			

제 2절 당사 진출 현황 및 중장기 전략

<비비고 소개>

CJ푸드빌의 글로벌 한식 브랜드 비비고는 ‘비빔밥’과 ‘비비다’의 한국어 어원과 ‘To-Go’의 합성어로 외국인도 발음하기 쉽고 캐주얼하게 표현한 이름이다. Healthy & Fresh를 컨셉으로 매장 인테리어는 한국의 나무와 장지를 사용하여 Korean Spirit을 재해석하여 구현 했다.

비비고의 주 메뉴에는 비빔밥이 있으며 우리 나물을 재료로 3가지 타입의 비빔밥을 제공한다. 야채와 나물이 풍성하게 들어간 샐러드 타입의 비비고 라이스, 6가지 나물이 어울어진 비빔밥, 그리고 뜨거운 돌솥에 담아낸 전통 비빔밥인 돌솥 비빔밥이 있다.

비빔밥 외에 곁들여 먹을 수 있는 숯불고기, 만두, 떡볶음은 Home-made style 한식을 트렌디 하고 세련되게 구현하여 제공한다.

비비고의 가장 큰 특징은 비빔밥의 Assemble to order 주문 형태로서 정형화된 재료를 고객이 직접 선택하여 나만의 비빔밥을 1분안에 그 자리에서 제공하고 있다. 4종의 밥 (백미/현미/흑미/찰보리), 6종의 토핑 (숯불고기/제육불고기/차콜포크/닭가슴살/치킨테리야끼/두부), 4종의 소스 (고추장/쌈장/레몬간장 / 참깨)를 제공하여 세계인의 기호에 맞추고 있다.



- 비비고 브랜드: '비비다'의 한글 어원 + 포장해 간다는 의미의 'To-go'에서 개발
- 브랜드 컨셉: Healthy & Fresh Korean kitchen
- 메뉴: 샐러드 형태의 비빔밥 & 현대적으로 재해석한 한식일품메뉴
- 서비스: 1분에 메뉴 제공 가능한 Assemble to Order 방식의 Quick Service
- SI: 한국적인 소재를 이용한 현대적이고 자연적 이미지



전통적 비빔밥의 재해석

South Beach Diet를 응용한, 탄수화물과 야채의 영양 Balance에 맞춰 간편하게 즐길 수 있는 비빔밥으로 재해석하여 Booming

Rice의 종류

백미 흑미 발아현미 찰보리



Carbohydrate와 야채의 Balance

"South Beach Diet"

혈당지수가 높은 음식을 섭취하면 인슐린 분비로 지방이 많이 축적된다는 원리에 착안한 열량과는 상관없이 혈당지수 60이하 음식만 섭취하는 식이요법

[저인슐린 음식] 정제하지 않은 곡물류 (현미), 육류, 어패류, 해조류, 견과류, 과일 야채류 (특히 시금치), 두부

새로운 스타일의 Vegetable Dish (나물) 제공



샐러드에 익숙한 서양인들에게 새로운 스타일의 Vegetable dish 나물 제공

나물 요리의 장점

- 수분이 많은 생야채 대비 채소의 **섭취량 증가**
- 칼슘, 철 등의 미네랄이 대부분 보존되고, 섬유소가 부드러워져 섭취 용이하여 **섬유질 섭취 증대**
- 생야채로 먹을 시, 지용성 비타민 A, E, D, F 가 흡수 되지 않고 대부분 배설되는데 반해, 익힌 야채에는 **지용성 비타민 보존**
- 야채의 **항암효과 배가** 데치는 과정 중 **유해 성분 제거**
- 암을 촉진하는 활성 산소를 중화하는 **플라보노이드 성분이 생야채 대비 높음** (야채의 세포벽 내부의 유효 성분이 익혔을 때 더 쉽게 섭취되기 때문)

깔끔하고 간편한 한식 메뉴 개발 판매



To-go 활성화



<비비고 진출 현황>

※ 베트남은 진출 예정



<비비고 국내외 점포 현황>

구분	국가	점포	오픈일
국내	한국	광화문점	2010-05-11
		상암점	2010-07-12
		서울대점	2010-10-04
		삼성타운점	2011-04-27
		쌍림점	2011-06-10
		청담CGV점	2011-10-10
		가로수길점	2011-11-15
		여의도점	2012-04-03
		강남역점	2012-06-20
		연수 스퀘어원점	2012-10-05

해외	중국	북경 동방신천지점 장타이루점	2010-08-25 2012-08-01
	싱가폴	Raffles City점	2010-12-21
		Nex 점	2012-05-30
	일본	Finance Centre점	2012-10-10
		무사시무라야마점	2012-10-18
	미국	UCLA점	2010-09-06
S. Beverly점		2012-04-02	
영국	Century City점 Soho점	2012-08-01 2012-09-01	

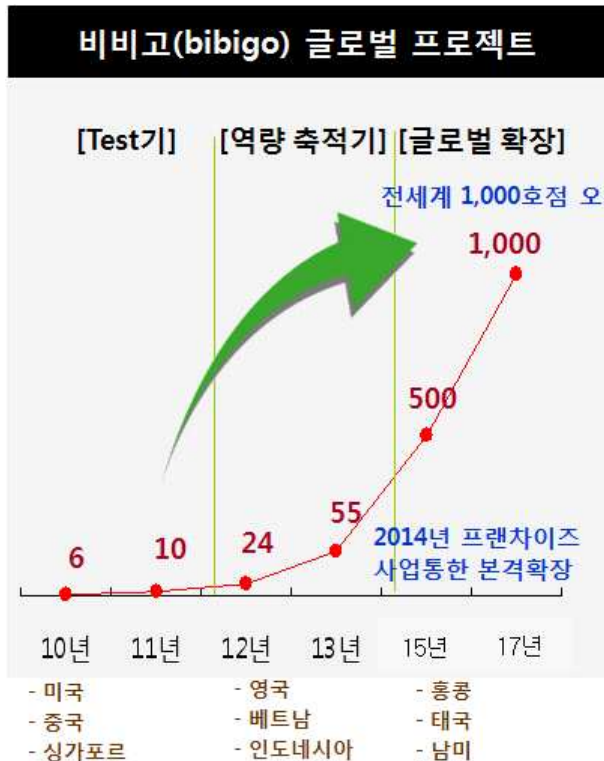
국내: 10개점

해외: 10개점

총 20개점 (2012년 10월 기준)

<중장기 계획>

- 영국, 일본, 베트남, 태국, 인도, 남미 등으로 확대하여 전세계 1,000호점 오픈 목표
- 경제적 효과(햇반을 통한 곡물 수출 효과 및 한식 관련 고용 창출)와 한식 및 한국문화 전파를 통한 국가 브랜드 가치 제고 효과 예상



기대 효과

- **경제적 효과**
 - 비비고 햇반을 통한 곡물 수출효과
 - 수출량: 연 6천5백톤
 - 수출액: 연간 약 730억원
 - 한식 관련 고용 창출
 - 약 5천 여명 국내외 한식인력 육성
 - 신규 한식관련 일자리 창출
- **국가브랜드 가치 제고**
 - 한식 및 한국문화 전파
 - 한류 지속 및 확산
 - 국가 브랜드력 강화 기여

비비고는 비비고 한식 레스토랑 뿐만 아니라 비비고 브랜드를 제일제당의 소스류 브랜드와 통합시켜 외식과 홈쿠킹을 결합하여 해외 시장을 공략하고 있다. 중국, 미국, 일본을 제외한 제 3국가에서 한식의 인지도는 중식, 일식에 비교하여 많이 낮은 편이며 현지인들에게 한식을 알리는 도구를 Tool을 다양화 시켜 한식 자체의 노출을 높이는 것 또한 한식세계화를 위해 필수적이라고 할 수 있다.



CJ '비비고', 한식세계화 브랜드로 육성

햇반·김치 등 6개 상품과 통합...매출 2조원대 메가 브랜드 목표

이주현기자 2011.11.10 09:52:39



▲CJ제일제당이 비빔밥 외식브랜드 '비비고'를 냉동 만두, 양념장, 장류, 햇반, 김치, 김 등 6종의 전략상품과 통합해 매출 2조원대 한식세계화 브랜드로 키우겠다는 전략을 내놓았다.

CJ가 지난해 론칭한 비빔밥 외식브랜드 '비비고'(bibigo)를 글로벌 시장을 겨냥해 식품과 외식사업을 아우르는 통합 브랜드로 키우겠다는 전략을 발표했다.

이에 따라 CJ푸드빌의 외식 브랜드로만 사용되던 비비고가 CJ제일제당의 글로벌 전략상품 공통브랜드로도 쓰이게 됐다.



Global Locations (Los Angeles)



Global Locations (Singapore)



Global Locations (Beijing)

제3장 연구개발의 내용 및 범위

연구개발 내용 및 범위는 8단계로 구성되며 세부내용은 아래와 같다.

1. 신규 국가 시장 및 고객 선호도 조사

영국 런던 출점 지역 중심 현장 조사를 통해 주변 상권 및 고객 트렌드, 유명 레스토랑 및 경쟁점 방문하여 메뉴 기획에 대한 개선점을 도출한다. 런던 주변 상권 분석 및 외식 트렌드 조사(메뉴 선호도), 원재료 공급처 점검 확인한다.

2. 기존 메뉴 개선점 도출

시장 및 경쟁서 보고서 내용 중 기존 메뉴 개선점을 도출하여 수정 가능 여부를 판단한다. 점포 출점 전 개선 가능한 메뉴군 선정하여 적용한다.

3. 현지 적용 메뉴 아이템 선정

신메뉴 개발 내용 중 일정 및 순위를 선정하여 인력 및 비용을 투입 계획을 수립한다.

4. 메뉴 개발

가. 메뉴 기획 프로세스 점검 및 확인

- 시장 트렌드 및 경쟁업체 메뉴 조사를 통한 데이터 분석, 시장 조사, 메뉴 기획안(가격/원가/상품 방향)을 반영한다.

나. 메뉴 개발 프로세스 점검 및 확인

- 전략구매 및 현지 법인, 마케팅팀과 협의를 진행하여 메뉴 개발을 진행한다. 메뉴 시식회를 진행하고 메뉴 분석 및 가격을 결정한다.

5. 현지에 맞는 포장재 및 용기류 발굴

- 메뉴에 맞는 포장 및 용기류를 도출하여 현지화 및 국내 발주 등으로 공급 진행한다.

6. 현지 테스트 진행

- 현지인 및 현지 인력을 대상으로 테스트 진행하여 맛과 점포 운영을 점검한다.

7. 매장 메뉴 론칭 진행

- 점포 출점과 더불어 신규 메뉴를 론칭하여 각종 프로모션 및 행사를 통해 고객 유입을 유도한다.

8. 신메뉴 점검 및 개선

- 해외 법인을 통한 신메뉴 매출 및 현지 고객 반응을 점검하여 추가 메뉴 개발 및 조기 철수 등을 검토하여 진행한다.

제4장 연구개발 수행 내용 및 결과

제 1절 사업 진출(론칭)

“한식세계화 사업”이라는 정부의 의지와 당사의 “食文化 글로벌 전파” 목표에 부합하여 유럽 시장의 교두보인 영국 런던에 한식 레스토랑 1호점을 신규 론칭한다.

1. 현지 시장 조사

가. 영국의 Ethnic 시장 현황

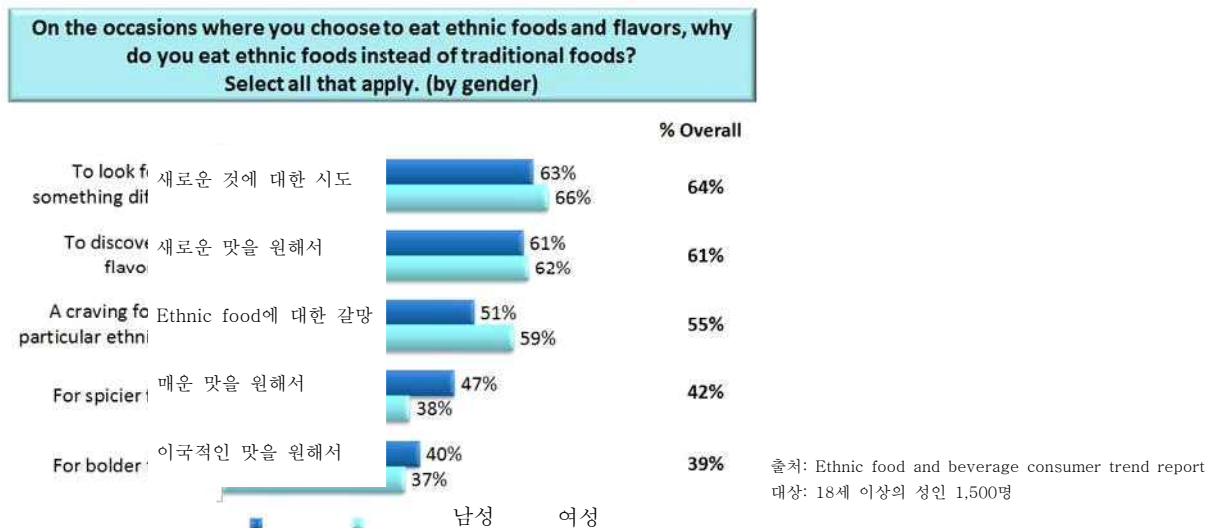
1) Ethnic 인구

영국은 인구 62백만, 인당 GDP \$34,800, Ethnic 인구 8%(5백만 명, 아시아계 55%)으로 유럽 내 최대 Ethnic 인구를 보유한 국가임. Packaged Food 시장의 규모는 85조 원으로 한국과 비교하여 동종 시장의 규모는 4.3배에 달함.

2) Ethnic 푸드 시장

a. Ethnic 푸드 시장의 급성장

2000년대부터 영국 전통의 단조로운 식문화에서 벗어나 이국적인 식문화에 대한 수용도가 증가하는 추세임. Ethnic Food 중에서도 특히 태국과 베트남 레스토랑이 선전하며 급성장 하고 있음.



[표 4-1] 영국 현지 Ethnic 푸드 선호도에 따른 이유 조사

b. 한식의 긍정적 인식을 기반으로 사업 잠재성 확인

영국 내 한식의 경우 Well-being 음식이라는 인식이 강하게 형성되었으며 한식 인지도 재고와 현지화 된 제품의 제공을 통해 성공적인 한식 사업의 가능성 존재가 확인된다.

나. 식품 글로벌 추진현황

1) 제품 수출을 통한 Tapping 및 사업 잠재성 확인 후 현지 사업 추진

1차적으로 한국 식자재의 점진적 수출을 통해 한식에 대한 해외 시장의 수요를 파악한 후 예상 시장에 적합한 사업 모델을 구상 및 추진할 수 있다.

2) 국가별 전략 세분화 추진

싱가포르, 영국 등 GDP기준 고소득 국가는 프리미엄 전략으로 사업을 추진하며 한식 레스토랑 인 비비고 신규 출점을 병행한다.

다. 수출 현황

1) 현지 한인 시장 수출 현황

영국 현지 한인 거주지 내 운영 중인 한인 마켓의 최근 10년 매출 규모는 6.3억 원에 달한다.

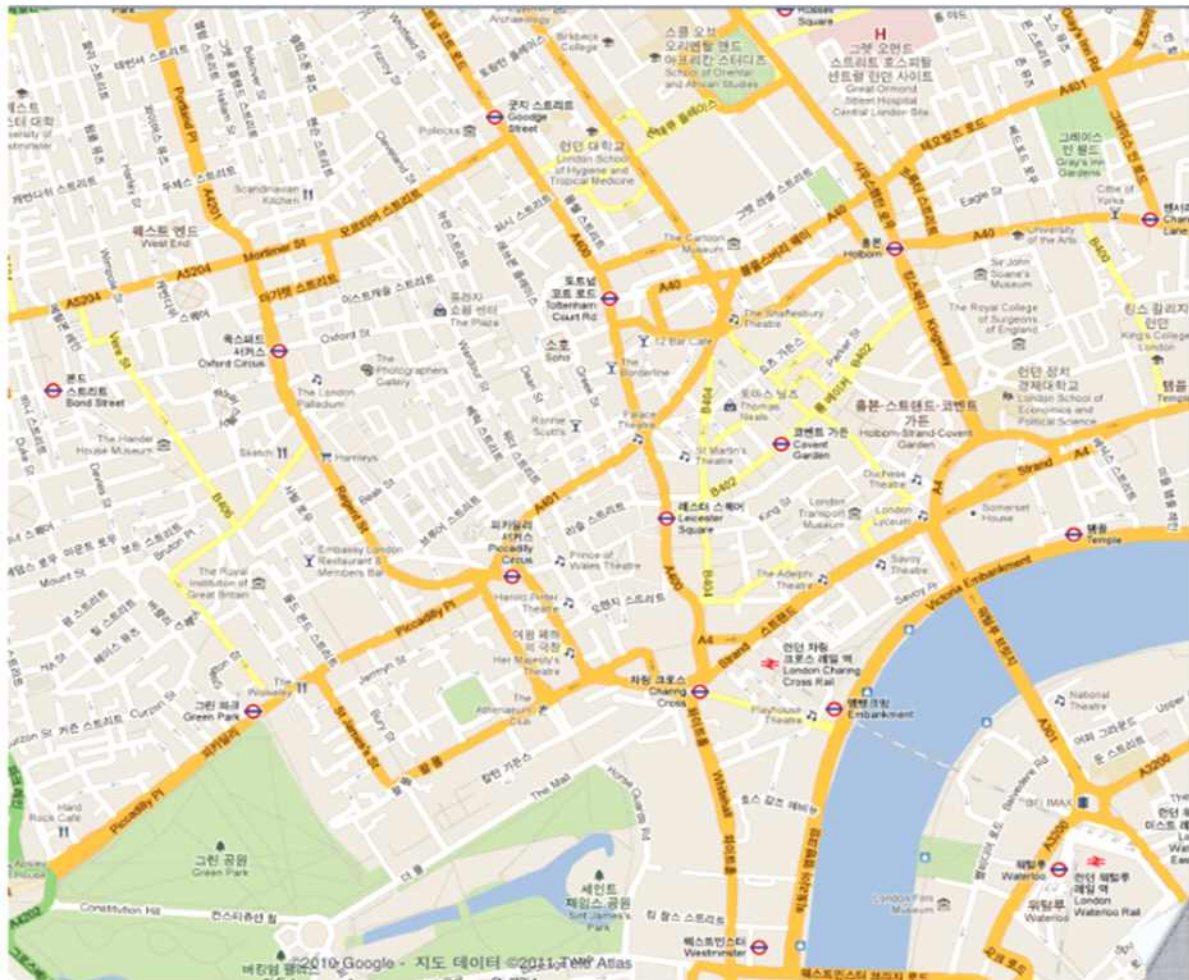
2) 현지 유통 시장 진출 및 확대 추진

유통 업체 TESCO 내 한식 제품 행사(Taste of Korea, 11년 6/27~7/31 KOTRA 주관하의 15개 제조업체 87개의 제품이 참가하여 한인 거주지인 New Malden Tesco 매장에서 실시된 한국 식품 특별 판매 행사임) 진행

라. 현지 현황 조사

1) 상권 조사

영국 런던 현지 유통인구 多, 상점가, 교통 용이 등의 다각도의 측면을 고려하여 한식 레스토랑 입지에 적합한 상권의 입지를 조사·분석하여 사업성을 확인한다.



[자료4-1] 영국 런던 지역 상권 분포

a. 지하철 역 주변 상권 형성

영국 런던의 경우, 대중교통 중 지하철(TUBE)이 예전부터 가장 발달하여 지하철 역 중심으로 상권이 형성되어 있다.

- Oxford Circus(옥스퍼드 서커스)

쇼핑, 문화, 관광 등의 최대 중심지로 관광객을 포함하여 유동인구 최대의 상권임. 지하철역을 기준으로 백화점(Liberty), 쇼핑센터, 영화관 등이 대거 위치하고 있으며 베트남, 태국, 중국, 한국 등의 다양한 Ethnic food 레스토랑이 분포함.

- Piccadilly Circus(피카디리 서커스)

쇼핑, 문화, 관광 등의 중심지로 유동인구가 많으며 미국 뉴욕의 타임스퀘어 광장과 같이 글로벌 기업들의 기업, 제품 광고 전광판이 가장 많이 설치되어 있음. 빅뱅, 버킹엄 궁전 등의 관광지와 인접하여 관광객이 상당수를 차지함.

- Covent Garden(코벤트 가든)

예술, 문화, 쇼핑의 거리이며 세계적인 기업 구글(Google)의 영국 본사가 위치해 있음. 코벤트 가든 센터를 중심으로 다양한 패션브랜드들이 플래그십 스토어 개념으로 입점해 있으며 관광객, 인근 직장인을 겨냥한 Bar 중심의 레스토랑이 대거 위치해 있음

b. 한식당 현황 조사

영국 내의 한식당은 수도권 런던(London)에 전체의 약 52%, 36개의 한식당이 분포해 있으며 대표 한인 주거지역인 뉴몰든(New Malden)에는 30개, 본머스(Bournemouth)에는 3개의 한식당이 있는 것으로 조사됨.

- 런던 내 중심상권에는 41개, 59%의 한식당이 분포해 있으며 주변상권에는 28개, 약 41%의 한식당이 분포되어 있는 것으로 나타남.
- 유력전문지에 노출된 한식당은 'Time', 'Time out London' 등에 런던 소재 김치(Kimchee), 나루(Naru), 명가(Myunga) 등 총 23개로 약 33%를 차지하고 있음
- 영국 내 한식당의 규모는 테이블 수 20개 이하의 점포가 전체의 86%를 차지할 정도로 크지 않으며 대표적인 음식으로는 불고기, 바비큐, 갈비, 해물파전 등이 주류를 이룸.
- 한식당의 현지인 고객 비중은 48%의 업소가 60~80%의 수치를 보이며 한인 고객뿐만이 아닌 현지 고객층을 타겟으로 운영되고 있음을 시사함.

c) 참고 입지 조사 현황

1. SSAM[쌈]



2. BAR 128



3. Sofra (saint christopers place)



4. Giraffe (James street)



5. auberge (saint christopers place)



2. 사업 모델 구축

레스토랑/Grocery 통합 점포 사업을 통해 고객의 니즈에 기반, 메뉴 선정 및 패키지 개발을 통한 새로운 프리미엄 한식 경험을 제공한다.

가. 핵심전략

1) 새로운 구조의 한식 경험 제공

: 레스토랑과 식품 판매점의 통합된 구조를 구축하여 참신한 모습의 한식을 경험하도록 기회를 제공함.

a. 내점 고객을 대상으로 한식에 대한 경험을 레스토랑에서 체험할 수 있도록 함.

b. MD(Merchandiser)를 대상으로 한식에 대한 이해를 높이기 위한 도구로 활용함.

c. Case Study

: 레스토랑과 Grocery 복합매장 형태로 현지 운영 중인 레스토랑의 사례를 분석하여 운영 방향과 유통/홍보 전략을 세우는 데 참고할 수 있음.

- 점포명: 칼루시오

- 운영 형태: 이탈리아 레스토랑과 메뉴 관련 리테일 제품 판매의 복합매장

- 규모: 영국 현지 40여 개 매장 운영

- 강점: 레스토랑에서 판매하는 메뉴 식재를 동일 장소에서 판매함으로써 자체적인 유통채널 확보 및 판매 시너지 확보



[표 4-2] 리테일 제품 판매 및 레스토랑 복합 매장 형태의 현지 운영 사례

2) 현지화 된 메뉴 선정 및 패키지 개발

: 정형화된 전통 한식 메뉴의 단방향 구현이 아닌, 현지 고객층의 기호에 최적화된 한식 메뉴 구현을 통해 고객 확보에 주력함.

a. Upper Dining에 적합한 추가 메뉴 개발(갈비찜 등)

: 타겟 고객(연간 소득 수준 5만 파운드 이상) 층을 대상으로 니즈 파악 후 메뉴 적용

b. 한식에 익숙하지 않는 현지 고객들을 위해 Ready Meal 형식의 메뉴 개발

: 현지 가공식품 업체와 한국 식자재(양념장, 만두, 김 등) 활용한 간편 조리 식품 개발하여 판매 확대 및 한식 활성화 추구

c. 주요 리테일 제품별 개발 방향

: 리테일 제품별 현지 경쟁 제품 분석 및 경쟁 업체 유통/판매 채널 등의 자료 수집 및 메뉴 개발하는 방향 추진

제품 구분	제품 개발 방향
만두	<input type="checkbox"/> 당사 만두의 간편한 요리 방법 및 맛 강조 (현지인은 3단계 이하의 간소화 된 요리 방법 선호) <input type="checkbox"/> 레디밀 형태(박스형/ 소포장, 디핑소스를 포함하는 등의 세트화) <input type="checkbox"/> 너비아니, 둥그랑땡 등 구성의 다양화 추진 가능
양념장	<input type="checkbox"/> 원료(고기, 야채 등)에 따른 다양한 레시피 활용방법 소개(현지에서 관심도가 높은 BBQ 문화를 기회로 활용함) <input type="checkbox"/> 경험해보지 못한 새로운 맛 강조 <input type="checkbox"/> 소량 단위 포장(유사 카테고리 제품은 대부분 150g 이하 포장 판매 됨) <input type="checkbox"/> 양념육(Costco 사례) 등의 연계 상품을 통한 제품 노출에 적극적 접근
햇반	<input type="checkbox"/> 초밥에 대한 현지 반응 高 -> 햇반, 김, 간장 등 초밥 KIT화 <input type="checkbox"/> 비비고 레스토랑과 연계한 비빔밥 KIT화 (햇반, 소스(파우치), 밥이랑 등)
김치/김	<input type="checkbox"/> 김치: 파우치(대용량)보다 기내식처럼 소포장(!회 취식) <input type="checkbox"/> 김: Starter/Dessert 등의 스낵 형식, 또는 초밥 KIT화

d. 제품 개발 시 핵심 사항

- 만두, 양념장 개발 집중

: 넓은 시장 규모, 매출 확보의 가능성 존재

- Ready Meal(레디밀) 형태 제공

: 소포장, 세트화, 간소화된 요리 방법

- 현지인에게 익숙한 원료/메뉴를 적용한 현지화된 레시피 제공

3) 프리미엄 가격 적용

: 식사와 함께 음주류를 곁들이는 현지 식문화에 맞추어 한식 메뉴와 적합한 다양한 음주류 구성과 개발을 통한 고객 소비 가격 상향.

a. 식사메뉴와 와인, 칵테일 등의 음주류를 포함하여 1인당 객단가 50,000~60,000원으로 책정

b. Retail product(한식 관련 식자재): 한국 기준 판매 가격 대비 20% 높게 책정

Ready Meal 예시

진행방안

1
제당제품 활용한 비비고 메뉴출시

제당의 제품 적극 활용한 다양한 비비고 메뉴 출시

- 제당 6대 제품을 활용한 레스토랑 메뉴 출시
- 현지 유통 vender 대상 레시피 공유 및 메뉴 설명회 진행으로 가공 식품 영업 지원



Eg)제당 만두 비비고출시

2
Ready Meal 형태의 메뉴개발

- 레스토랑 메뉴를 Ready Meal 형태로 개발하여 유통 판매 추진
(eg 비비고 라이스, 수삼 샐러드, 3분 불고기 등)



3
제당의 신제품 Testing

- 제당 신제품 영국출시 시, 비비고 점포 내 시식행사 진행
- 런칭 전 비비고 레스토랑을 통한 현지의 고객반응 Test 가능
- 제품 샘플링, Waiting 시 Free meal 제공 등



Eg)제당김치 Testing 점포진행

4) 업선된 유통채널 공략

: 고가격 진출 전략에 따른 현지 유통 업체 중 고급 채널을 확보하여 판매의 집중화를 꾀함.

- a. 프리미엄 가격 정책에 따라 M&S(Marks&Spenser), Waitrose 등 프리미엄 유통 점포에 집중하여 고객 인지도 및 제품 가치 제고.

나. 시너지 창출 요소

1) 채널

: 커뮤니케이션 채널 활용을 통한 리테일 제품 판매 확대

- 한식에 대한 고객 수요 분석과 인지도 강화를 통해 리테일 제품 유통망을 확대하여 제당의 한식 식자재 가공 식품 판매의 조기 확산 추진

2) 제품

: 리테일 제품을 활용한 메뉴를 개발하여 레스토랑에서 판매함으로써 양사의 시너지를 창출함.

- 제당 제품을 활용한 비비고 메뉴를 출시

- 현지화된 Ready Meal 메뉴 개발에 소스, 만두 등 제품을 활용하여 양사의 매출 증대 뿐만이 아닌 한식 홍보의 확대에 시너지를 창출함.

3) 운영

: 리테일 판매와 레스토랑을 병행함으로 인한 인건비, 원가, 관리비 등의 비용을 절감함



- 레스토랑과 리테일 제품 판매의 통합 운영으로 비용과 인력의 효율화를 가져올 수 있고 사업의 집중화를 꾀함.

4) 홍보

: 현지 유명 인사를 활용한 Issue-making Promotion 진행

다. 현지 홍보 전략

: 오픈 초기부터 강력한 Issue Making 및 식품 유통과의 시너지 극대화를 통해 한식의 빠른 수용성 확산을 주요 프로모션으로 채택/진행함.

구 분	진행 방안	비고
Celebrity 활용	<input type="checkbox"/> Open Promotion시 현지 유명 Food Critics 초대 및 홍보를 통해 한식의 Healthy함과 비비고 레스토랑의 인지도 확대	
Entertainment	<input type="checkbox"/> 비빔밥 유랑단 홍보 및 제당 제품 런칭 인지도 확대 <input type="checkbox"/> 비빔밥과 한식 전도사인 비빔밥 유랑단의 퍼포먼스를 통해 현지 홍보 <input type="checkbox"/> 비빔밥 유랑단의 다양한 장소 홍보 ①옥스퍼드 대학교 내 비빔밥 및 제당 양념장등 홍보 ②템즈 페스티벌 등 현지 이벤트에 참여하여 제품/한식 홍보	
공동 광고	<input type="checkbox"/> 현지 유력 매체 내 비비고 레스토랑과 제당 리테일 제품 공동 PR 진행 <input type="checkbox"/> 런던 메트로(무가지) 광고 게재 및 F&B 전문잡지 공동 광고 진행 <input type="checkbox"/> 제품&레스토랑 론칭 시, 현지 PR업체 활용하여 Press Release 진행 및 시너지 극대화 <input type="checkbox"/> 한국 문화의 날 행사 시, 주영 대사관과의 공동 행사 추진 및 지원을 통한 한식과 제당 제품의 홍보	

3. 사업 론칭

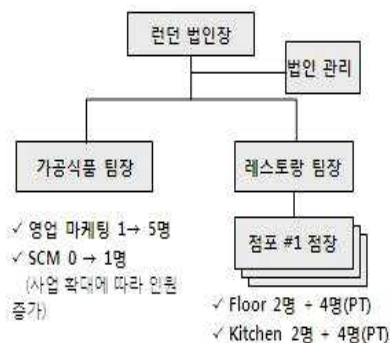
현지 고객 니즈를 기반으로 리테일 제품 판매와 더불어 다양한 음주류와 식사 메뉴를 함께 즐길 수 있는 형태의 프리미엄 한식 레스토랑 론칭함.

가. 조직 구성

: '11년 8월 제당-푸드빌이 공동으로 투자하여, 사업 추진 인력을 확보하여 신속하게 업무 추진

1) 법인 조직/인력

: 법인장 산하 리테일 판매와 레스토랑 운영 담당자를 분리하여 사업 운영



[표 4-2] 법인 조직 구조

a. 사업 부문별 운영 분리화

: 리테일 제품 유통 부문과 한식 레스토랑 운영 담당 이원화를 통한 영업 집중화로 효율성 제고

b. 현지 관리/지원 업무 담당자 지정

: 운영 관련 전반적인 지원/관리 등의 업무 담당자 지정하여 전반적인 업무 흐름 파악이 가능하도록 함.

c. 인지도 상승과 매출 증대로 인한 사업 확장 시 추후 인력 보강 및 조직 구조 변경

2) 유통 전략

a. 현지 유통망 활용

: 영국 내 1위 유통업체인 TESCO 진출을 통해 식품 유통사업의 교두보 마련

b. 리테일 제품 B2B 사업 전개

: 현지 가공 제품 업체와 협력하여 한국 양념장을 이용한 가공식품 판매를 통한 한식 경험 확대

c. 유통구조 개선

: 유통 영업 인력의 역량 확보와 직거래, 직접 물류 체계 구축 등의 유통구조 개선을 통한 장기적인 수익성 개선

3) 레스토랑 운영 전략

a. Shop in Shop : 진열대형 Shop in shop 형태로 운영하며 프리미엄 이미지로의 포지셔닝

- 진열대형 Shop in shop으로 공간의 효율화
- 매장 내 메뉴와 제품의 연계를 통한 시너지 극대화
- 매장 내 메뉴와 제품의 취식 경험이 가능토록 마련
- 레스토랑 면적의 최대 20%를 Shop in shop 구조로 구성

[별첨] 영국 Shop in shop 현황

□ 주요 레스토랑의 대부분이 Shop in shop 형태로 운영되며 크게 복합매장형과 진열대형으로 구분됨

	복합매장형 Shop in shop	진열대형 Shop in shop
공간 활용도	· 별도 공간 마련	· 인테리어 공간과 혼재 · 진열대의 인테리어 활용
이미지	· 많은 제품이 다양하게 구성되어 프리미엄 Shop 이미지는 다소 떨어짐	· 인테리어와 어우러져 프리미엄 이미지 연상



[표 4-4] 영국 현지 Shop in shop 운영 특징 사례

b. 외식에서 가정식으로의 한식 확대

: 레스토랑에서 먹은 한식 메뉴의 가정 내 조리/취식 경험의 확대로 연결될 수 있도록 유도

- 레스토랑에서 경험한 메뉴의 가정 내 조리/취식 경험으로의 확대
- 가공식품 가격 및 구매 장소 소개를 통한 리테일 제품 판매 홍보 (ex. 불고기 소스: £xx, TESCO)



4) 사업 추진 일정 수립

: 리테일 유통 부문과 레스토랑 운영 부문의 이원화 된 일정 수립

[표 4-5] 영국 진출 사업 추진 일정

구분	2012년~2013년	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월	담당자
레스토랑 사업	<ul style="list-style-type: none"> 법인 설립 및 사업 기획 Site 개발(결정 및 계약) Layout 확정 및 공사 운영인력 파견 메뉴 개발 현지 인력 고용 및 교육 	■	■	■	■	■	■	■	■	■	법인장 법인장 사업부 인사팀 사업부 NSO
가공식품 사업	<ul style="list-style-type: none"> 소비자 조사/경쟁사 제품 조사(분석) 제품개발(전용제품, 신제품 등) 성분/현지법규 조사 SCM 체계 운영안 수립/확정(벤더등) 타겟 점포 접촉 및 입점 현지 OEM 개발 현채/파견인력/교육 	■	■	■	■	■	■	■	■	■	마케팅 마케팅 수출팀 런던법인 런던법인 런던법인 전략팀
공통	<ul style="list-style-type: none"> 법인운영체계 수립 공동 마케팅/매장 프로모션 계획 수립 	■	■	■	■	■	■	■	■	■	전략팀 사업부

제 2절 메뉴 기획 및 개발

1. 시장 조사 및 메뉴 기획

해외에 한식 레스토랑을 성공적으로 정착시키기 위해서는 메뉴 현지화 작업은 필수적인 과정이라 할 수 있다. 따라서 현지화 가능성이 있는 메뉴군을 최대한 폭 넓게 구성하기 위해 비비고 메뉴를 개발 하는데 참고가 될 수 있는 국내외의 한식 및 아시아 레스토랑 중심으로 조사를 실시하였다. 시장 조사를 통하여 한식의 메뉴 구성, 맛 등 개발에 필요한 자료를 최대한 확보하였고, 해당 자료를 토대로 현지 적용 가능성이 있는 비비고 메뉴 구성안을 기획하였다.

가. 시장 조사

1) 개화옥 (서울시 강남구 신사동)

a. 방문목적: 비비고 영국 일품 메뉴 개발

b. 메뉴구성

전채요리	석화(시즌요리), 전복회, 전복숙회, 생고기회, 육회, 마샐러드
메인요리	개화옥불고기/200g(한우), 등심구이 130g(한우)
일품요리	보쌈, 차돌박이구이와 야채무침, 건강 야채구이, 셔벗소스샐러드, 개화옥 이북순대, 갯잎에 싸서먹는 아롱사태 편육, 버섯구이를 곁들인 떡갈비, 돼지조림과 야채무침
곁들여 먹는것	된장찌개, 된장국수, 김치말이, 새싹비빔밥, 냉면
디저트	아메리카노, 에스프레소, 토마토샤벳

c. 운영방식

- 서비스: Full-Service의 CDR restaurant
- 요리 제공 시간: 10분~20분
- 식기 및 기물: 놋그릇, 이도 그릇 등

d. 입지

- 신사동 가로수길의 고객 수요가 많은 곳에 위치함
- 주변에 맛집이 많이 분포됨

e. 분위기/인테리어

- 한식 전문점 느낌보다는 양식 전문점 느낌의 인테리어가 특징

f. 당사 시사점




<장점>

- 상류계층을 겨냥한 건강한 한식
- 다른 곳에서 볼수 없는 메뉴의 조합이 메뉴개발 시 참고자료가 됨

<시사점>

- 품질이 좋은 다양한 국내산 메뉴 사용으로 품질도 높이고 마케팅 도구로 활용함
- 한식의 고급화를 통한 세계화를 컨셉으로 함
- 세련된 PT 구사

g. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

기본 구성+ 식전 주전부리	떡갈비	셔벗샐러드(파인애플&요거트)
		
<p>쥬스 옥수수, 고구마, 마늘을 식전에 제공함. → 식전 빵을 제공하는 양식 문화에 맞춰 식전에 한국적인 식재를 이용하여 위와 같은 주전부리를 제공할 수 있음.</p>	<p>구운 송이버섯을 곁들인 육즙이 가득한 떡갈비. → 갈비를 먹기 좋은 핑거푸드 형태로 만들어, 전통적인 맛에 현대적인 비주얼을 갖춘 Tapas 메뉴 개발 가능.</p>	<p>생울, 대추, 인삼, 양상추에 파인애플&요거트 셔벗이 올라간 건강 샐러드. 얇은 춘권피를 튀겨내어 샐러드에 고소하게 곁들임. → 밤, 대추, 인삼은 대표적인 한식 재료이자 건강한 식재료, 비비고에 어울리는 샐러드군 메뉴 개발 검토 가능.</p>

2) 나폴레옹 (서울시 방배동)

a. 방문목적: 비비고 영국 디저트 메뉴 개발

b. 운영방식

- 서비스: 셀프 세미 서비스의 카페 스타일 서비스
- 요리 제공 시간: 5분
- 식기 및 기물: 심플한 백색 식기

c. 입지

- 서래마을 입구에 위치함
- 주변에 맛집이 많이 분포함

d. 분위기/인테리어

- 나무와 벽돌을 사용한 편안한 느낌의 인테리어

e. 당사 시사점

<장점>

- 상류계층을 겨냥한 프렌치&일본풍의 베이커리
- 오래된 역사로 디저트 종류가 다양함

<시사점>

- 단팥과 녹차 등을 이용한 디저트와 프랑스풍의 정통 디저트가 많아, 세련된 한식 디저트를 응용할 수 있음

f. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

비스큐 쇼콜라	카스텔라	밀페이유
		
<p>초콜렛 가나슈와 생크림, 비스큐가 조화된 디저트. → 약과를 페스츄리처럼 응용하여, 초콜렛 가나슈와 생크림을 넣은 디저트로 응용 구상.</p>	<p>부드러운 텍스처로 꿀이 함유되어 있어 촉촉한 카스텔라. → 카스텔라를 응용한 인절미, 마스카포네 치즈 등을 넣어 만든 카스텔라 디저트 응용 구상.</p>	<p>바삭한 페스츄리를 층층이 쌓아 부드러운 치즈를 사이사이에 채워 넣은 밀페이유. → 약과의 페스츄리 성질을 이용한 디저트로 응용 가능. 생크림이나 마스카포네 치즈에 대추나 인삼 등 한식적인 요소를 넣은 디저트로 개발 검토.</p>

3) 호무란 (서울시 강남구 청담동)

a. 방문목적: 영국 런던에서 비비고가 아시아의 푸드를 대표할 수 있는 레스토랑을 만들기 위해 한식에 일본풍을 좀 더 가미하기 위한 시장조사 및 면류와 샐러드류의 메뉴 보강 시 참고 자료 수집을 위한 시장조사

b. 메뉴구성

전채	도로와 연어 타르타르, 시치미를 곁들인 두부 튀림, 안끼모, 계란말이(명란, 우나기), 도미 카르파초
샐러드	폰즈 젤리를 곁들인 광어 샐러드, 자몽 소스 곁들인 문어 샐러드, 유즈 폰즈 소스를 곁들인 참치 다다끼 샐러드, 양파 드레싱을 곁들인 소고기 다다끼 샐러드, 고마 드레싱을 곁들인 소고기 미즈나 샐러드
생선회	호무란 특선 모듬 생선회, 모듬 생선회, 5종 생선회, 3종 생선회
스시	호무란 특선 모듬 스시, 9종 스시, 7종 스시, 5종 스시
롤	캐비어를 곁들인 참치 뱃살 롤, 구운 소고기 다다끼 롤, 호무란 롤, 고수를 곁들인 매콤한 참치 롤, 연어 껍질과 연어 알을 곁들인 롤
튀김	모듬튀김, 새우튀김, 가키아게
돈가즈	호무란 돈가즈, 호무란 파마산 치즈 돈가즈, 돈가즈 샌드위치
덮밥	장어 덮밥, 돈가즈 덮밥, 소고기 덮밥
수타 소바	자루 소바, 산마 소바, 낫또 소바, 새우와 무즙을 곁들인 소바, 우니 소바, 가께 소바, 닭고기와 계란을 곁들인 소바, 가키아게 소바, 튀김 소바
우동	붓가께 우동, 명란 우동, 찌꾸네 우동, 카레 우동, 우동 스키
디저트	맛차 팔빙수, 호지차 팔빙수, 아이스크림

c. 운영방식

- 서비스: 직원들이 친절 서비스를 함

- 요리 제공 시간: 20~25분
- 식기 및 기물: 도자기 그릇 사용

d. 입지

- 청담동 SSG 마켓 1층에 위치하고 있으며 크게 눈에 띄지는 않지만 어느 정도 인지도가 있는 레스토랑이라서 사람들이 찾음

e. 분위기/인테리어

- 넓은 실내에 룸 스타일의 테이블 & 가운데는 바 스타일
- 입구와 바 옆쪽으로 테이블 30 여개가 있음
- 통 유리로 되어 있어서 그런지 저녁이라 그런지 대체로 어두움
- 조명은 테이블 마다 위쪽에 설치되어 비추고 있어 바에서 식사를 하는 것 같은 느낌을 받음

f. 당사 시사점

<장점>

- 다양한 퓨전 일식 요리를 맛 볼 수 있다

<시사점>

- 일식의 느낌을 좀 더 한식적으로 풀어서 샐러드와 면류 메뉴를 개발할 수 있음
- 한국 음식을 깔끔하고 간단한 스타일로 어필 할 수 있는 아이디어가 필요함

g. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트




고마드레싱을 곁들인 소고기 미즈나 샐러드	폰즈젤리를 곁들인 광어 샐러드	시치미를 곁들인 두부 튀김
		
<p>아라굴라, 적양파, 차돌박이, 참깨드레싱으로 구성. 차돌박이의 기름기가 적어 담백함. → 차가운 소고기 메뉴 또는 샐러드 메뉴 개발 시 참고 가능.</p>	<p>아라굴라와 메밀순을 광어로 말아낸 요리. 폰즈 소스를 젤리화 시켜 새로운 느낌을 줌. → 생선류 샐러드 메뉴 개발 시 참고 가능. 특히, 폰즈 소스 젤리화와 같이 소스를 젤리화하여 사용하는 점을 응용하여 다양한 메뉴에 적용 가능.</p>	<p>시치미를 묻혀 튀겨내 바삭한 두부에 크림치즈를 위에 곁들인 두부 튀김 요리. → 시치미를 묻혀 튀긴 두부를 샐러드 곁들이고 응용 가능. 두부 메뉴 개발 시 참고 가능. 새콤 달콤한 샐러드 드레싱을 곁들여 느끼함을 잡을 수 있음.</p>

고추를 곁들인 매콤한 참치 롤	모듬 튀김	명란 우동
		
<p>참치 본연의 재료 맛을 살린 매콤한 참치롤 → 롤 메뉴 개발 시 청양고추를 이용하여 매콤함을 강조한 메뉴 개발 검토 가능.</p>	<p>인삼, 시소, 표고버섯, 새우, 그린빈스, 학꽂치 구성의 튀김. → 튀김 메뉴 보강 시, 모듬 튀김의 구성을 참고 할 수 있음.</p>	<p>차가운 면 요리로 간이 세지 않은 명란이 곁들여진 명란우동. → 명란이 올라간 비빔밥 메뉴로 응용 가능. 시소(차조기잎)와 같이 향 풍부한 식재를 곁들이는 것도 검토 가능.</p>

4) 우화식당 (서울시 중구 입정동)

- a. 방문목적: 비비고 영국 생선류, 전류, 김치 플래터 메뉴 개발시 참고 자료 조사
- b. 메뉴구성:
 - 보리밥 5000원/소고기전 10,000원/두부김치 10,000원/코다리찜 17,000원/생굴보쌈 20,000원
- c. 운영방식
 - 서비스: 여자 사장님께서 주방과 홀을 혼자서 보셔서 어머니가 음식을 만들어 차려주시는 느낌
 - 요리 제공 시간: 15분~20분
 - 식기 및 기물: 평범한 플라스틱 접시
- d. 입지
 - 변화가에 위치하고 있지 않지만 고객들이 일부러 찾아옴
 - 주변에 맛 집이 많이 분포됨
- e. 분위기/인테리어
 - 70, 80년대 막걸리 집 같은 자연스러운 분위기
 - 음식점 밖에도 간이 테이블 설치
- f. 당사 시사점
 - <장점>
 - 음식 맛이 깔끔함
 - <시사점>
 - 매콤한 코다리찜을 먹은 뒤 소고기전 같은 맵지 않은 음식으로 Up-selling을 유도
 - 비비고에도 이러한 연계를 가진 메뉴 개발이 필요함

g. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

반찬류(파김치/고추양파장아찌)	코다리찜	소고기전
		
<p>파김치는 무르지 않고 적당한 게 익어서 맛이 좋음. 양파는 아삭한 식감이 살아있었으나 고추는 지나치게 삭힌 식감.</p> <p>➔ 비비고 영국의 김치 플래터 메뉴 중 교환 김치류 개발 시 참고 예정.</p>	<p>코다리에 밀간이 되어 소스와 잘 어우러짐. 굉장히 맵긴하나 뒷맛이 깔끔하여 매운 맛이 금새 사라짐.</p> <p>➔ 비비고 영국의 생선 메뉴 개발 시 코다리 찜 형식을 참고할 예정. 매콤한 한국식 생선 요리로 소개 가능.</p>	<p>매운 코다리찜 시식 후 매운 맛을 감소시키는 메뉴. 야채와 두부 등의 비율이 좋아 길은 바삭하고 속은 부드러운 소고기전.</p> <p>➔ 소고기를 전의 형태로 요리하는 전 스테이크와 같은 비비고 글로벌 메뉴로 개발 가능.</p>

4) 목포식당 (서울시 성동구 마장동)

- a. 방문목적: 영국 비비고에 해물 일품메뉴 개발을 위한 시장 조사
- b. 메뉴구성:
 - 꽃게탕 / 꽃게찜 / 양념꽃게찜 / 꽃게아구찜 / 꽃게아구탕 / 아구찜 / 아구탕 / 즉석공기밥
- c. 운영방식
 - 서비스: 주방에서 음식을 모두 조리 후 제공하는 서비스, 홀 직원분들이 친절함
 - 요리 제공 시간: 15분~20분 (Busy time에는 제공 시간이 좀 더 걸림)
 - 식기 및 기물: 펠라민(플라스틱) 기물
- d. 입지
 - 마장역과 청계천 사이에 위치해 있지만 소문난 집이라 사람들이 많이 찾아옴
 - 대로변에 위치하여 찾기 어렵지는 않음
- e. 분위기/인테리어
 - 온돌방 형식의 좌식으로 된 테이블 구성
 - 인테리어는 크게 신경 쓰지 않는듯하지만 실내가 깔끔함
- f. 당사 시사점
 - <장점>
 - 해산물의 다양성 보다는 꽃게와 아구로만 구성된 메뉴로 전문성을 가짐
 - <시사점>
 - 다양한 식재 보다는 몇 가지 전문성을 가진 식재료 메뉴를 구성하는 것 검토 가능
 - 수족관을 이용해서 싱싱한 식재를 사용하고 있음을 어필 할 수 있음

g. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

꽃게찜	반찬류	즉석 공기밥
		
<p>매콤한 꽃게찜 요리. 낙지도 함께 곁들여 쫄깃한 식감이 특징.</p> <p>➔ 해산물 일품 메뉴 개발 시 한식 찜 메뉴의 특징을 강조할 수 있는 형태에 참고 자료로 활용 가능.</p>	<p>대체적으로 평범하나 깔끔한 맛의 나물 및 반찬류.</p> <p>➔ 나물류는 나물 플래터 메뉴 보강 시 교환 메뉴 참고 자료로 활용 가능. 나박김치는 면류 육수 개발 시 참고 가능</p>	<p>돌솥에서 갓 지은 밥맛. 소량이지만 흑미, 고구마, 은행, 콩 등이 들어가 영양밥 느낌을 줄 수 있음.</p> <p>➔ 비비고 밥 메뉴 중 서류(고구마, 감자 등)와 견과류를 첨가한 메뉴 개발 시 참고 자료로 이용 가능</p>

5) 비채나 (서울시 용산구 이태원동)

- a. 방문목적: 비비고 영국 일품 메뉴 개발
- b. 메뉴구성:
 - 코스 메뉴
 - 단품 메뉴: 갈비만두 / 은대구술잎주조림 / 부자탕 / 농어면 / 디저트류
- c. 운영방식
 - 서비스: Full-Service의 CDR restaurant
 - 요리 제공 시간: 10분~20분
 - 식기 및 기물: 광주요 社의 제품 사용
- d. 입지
 - 이태원 리움 미술관 옆 Fine dining 고객 수요가 많은 곳에 위치함
 - 주변에 맛집이 많이 분포함
- e. 분위기/인테리어
 - 한식적 요소가 돋보이는 유니크한 인테리어가 특징
- f. 당사 시사점
 - <장점>
 - 상류계층을 겨냥한 건강한 한식
 - 다른 곳에서 볼 수 없는 메뉴의 조합이 개발 시 참고자료가 됨
 - <시사점>
 - 품질이 좋은 다양한 국내산 메뉴 사용으로 품질도 높이고 마케팅 도구로도 활용
 - 한식의 고급화를 통한 세계화를 컨셉으로 함
 - 세련된 PT 구사

g. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

식전 샐러드	능이버섯 갈비만두	은대구 솔잎주 찜
		
<p>구운 닭가슴살, 구운 잣, 교나 (경수채) 올리브오일로 간 한 상큼한 샐러드. → 하얀 볼에 소복하게 올리는 모양의 플레이팅 응용 가능. 구운 잣을 활용하여 고소한 맛을 가미한 샐러드 메뉴 개발 가능.</p>	<p>능이버섯과 갈비살을 넣어 담백한 맛의 만두. → 스푼형 finger food 개발에 플레이팅 응용 가능. 비비고 메뉴 뿐만아니라 행사용 party food로 참고 예정.</p>	<p>은대구, 연근, 버섯, 무 조림을 함께 넣고 짜지 않게 조린 담백한 맛. → 간장과 같이 한국 소스에 줄인 은대구 조림, 찜, 구이 요리 개발에 참고. 영국은 Black cod 요리가 흔해 개발 필요성 강함.</p>
젓갈밥	부자탕	족발김치찜
		
<p>오이, 다진 돼지고기(족발), 마늘 쥌, 젓갈로 간한 밥 → 족발 재료를 호환하여 사용하는 점 참고 필요. 고추장과 같은 소스 없이 즐길 수 있는 비빔밥 메뉴 개발에 응용 가능.</p>	<p>신선로를 재해석한 요리로 매콤한 고추장을 넣어 느끼한 전의 맛을 완화시킴. → 손이 많이 가서 오퍼레이션상의 한계가 있는 신선로를 부자탕과 같이 재해석 할 수 있음. 전을 탕으로 메뉴화하는 개발 검토 가능.</p>	<p>돼지 족발에 목은지와 무를 푹 무르게 삶은 김치찜. → 서양에서는 거부감을 가질 수 있는 식재인 족발을 김치찜의 재료로 사용하여 느끼하지 않게 즐길 수 있는 메뉴로 개발 검토 가능.</p>

대추 마카롱과 두유묵	화요 칵테일(생강&레몬)
	
<p>대추 맛의 마카롱과 두부푸딩 느낌의 두유 묵</p> <p>➔ 한국적인 식재인 대추와 두부를 이용한 디저트 개발에 참고 가능. 마카롱과 푸딩의 플레이팅도 참고 예정.</p>	<p>화요 소주를 이용한 생강 레몬 칵테일.</p> <p>➔ 영국 비비고 Bar menu에 소주를 베이스로 하는 칵테일 또는 생강을 활용한 칵테일 메뉴 개발에 참고 가능</p>

6) 강강술래 (서울시 강남구 역삼동)

a. 방문목적:

- 한국적인 고기 문화를 영국 비비고에 접목시키기 위한 시장조사
- 부수적인 찬류를 단품 메뉴로 보강 개발하기 위한 시장조사

b. 메뉴구성:

구이	한우생고기, 한우육회, 한우암소 꽃등심, 한우 통갈비살, 한우 암소생등심, 한우 모듬구이, 한우 즉석 양념구이, 술래 양념구이, 왕 양념갈비, 한우 불고기
식사	물냉면, 비빔냉면, 회냉면, 영양갈비탕, 한우육회비빔밥, 한우육회돌솥비빔밥, 소고기국밥
점심특선	한우불고기정식, 영양돌솥밥정식, 한우즉석양념구이정식, 술래정식

c. 운영방식

- 서비스: 서버가 테이블마다 배정되어 있고 고기도 직접 손님 앞에서 구워줌
- 요리 제공 시간: 20분
- 식기 및 기물: 도자기, 향아리 뚜껑, 스테인리스 그릇(냉면류)

d. 입지

- 버스정류장, 전철역과 거리는 있지만 대로변에 위치해 쉽게 찾을 수 있음
- 입지가 좋은 편은 아니나 워낙 인기 있는 고기 집이라 사람들이 많이 찾음

e. 분위기/인테리어

- 건물 형태와 입구는 기와로 만들어서 한국적이고 전통적인 느낌을 많이 줌
- 입구를 들어서자마자 홀에 의자로 앉을 수 있는 테이블이 있고, 안 쪽으로 들어가면 모임을 할 수 있는 온돌방 형태의 방이 여러 개 있음
- 홀을 지나 방으로 가는 복도 오른쪽에 쇼 케이스가 있음

f. 당사 시사점

<장점>

- 품질이 좋은 한우 고기를 접할 수 있음

<시사점>

- 스테이크의 굽기 레벨을 한국의 고기 문화에 접목시켜, 손님들이 직접 눈앞에서 자기의 기호에 맞게 바로 구워 먹을 수 있는 Non-stop 서비스를 검토해 볼 수 있음
- 스테이크 식사 시, 한 접시에 플레이팅 되는 양식의 가니쉬를 한국의 찬으로 대체할 수 있는 가능성 검토 필요

g. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

단호박 매쉬와 시금치 샐러드	탕평채	한우 암소 꽃등심
		
<p>토마토, 양파, 시금치에 비네그렛 드레싱을 사용한 샐러드. → 서양 샐러드 메뉴를 한국 고기 문화에 접목시킨 좋은 사례. 시금치 샐러드에 새콤한 드레싱을 곁들인 샐러드 메뉴 구상에 참고.</p>	<p>매우 얇게 만든 청포묵을 숙주, 미나리와 함께 고소하게 무쳐낸 전통 궁중 음식 탕평채. → 영국인이 선호하는 야채를 숙주, 미나리 대신 사용하여 건강 샐러드 메뉴 개발 시 참고, 활용 가능. 청포 가루로 묵을 만들어 한국의 묵 문화를 알릴 수 있는 메뉴 개발에 참고 예정.</p>	<p>마블링이 잘 되어있는 부드러운 소고기 꽃등심 구이. → 영국인의 기호에 맞는 스테이크 메뉴 개발 시 꽃등심 구이를 참고하여 개발 가능.</p>

7) 을지면옥 (서울시 중구 입정동)

a. 방문목적:

- 비비고의 대표 메뉴인 불고기와 수육의 맛 비교
- 냉면 메뉴 개발 예정으로 인한 시장 조사
- 비비고 영국의 메뉴 개발 시장 조사 (고기류)

b. 메뉴구성:

- 냉면 / 비빔냉면 / 온면 / 소고기국밥 / 불고기 / 수육(소고기) / 편육(돼지고기)

c. 운영방식

- 서비스: 매우 깔끔하고 직원들의 서비스 또한 훌륭함
- 요리 제공 시간: 10~15분
- 식기 및 기물: 플라스틱 접시(멜라민), 철판(불고기용)

d. 입지

- 번화가에 위치하지 않지만 고객들이 일부러 찾아옴

- 입구가 통로처럼 되어 있어 찾기 쉽지 않음
- e. 분위기/인테리어
- 매우 깔끔하고 가족들이 와서 먹을 수 있는 편안한 분위기
- f. 당사 시사점




<장점>

- 고기를 시식한 뒤 냉면을 먹을 수 있는 점(Non-stop)
- 전반적으로 깔끔한 음식

<시사점>

- 비비고에도 고기 메뉴 식사 후 냉면류를 식사할 수 있는 Non-stop 메뉴 개발 필요
- 비비고 영국에 편육(차가운 돼지고기 요리)을 이용한 요리 개발 검토 가능

g. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

수육(소고기)	불고기	냉면
		
<p>사태로 만든 차가운 수육으로 기름기가 없어 느끼하지 않고, 얇게 썰어 식감도 부드러움.</p> <p>➔ 비비고 영국의 소고기 메뉴 중 차가운 요리로 메뉴 개발 시 참고 가능.</p>	<p>단 맛이 강하긴 하나, 전체적으로 깔끔한 맛의 자작 불고기.</p> <p>➔ 육수에 면이나 야채를 넣어 전골 형식으로 변형 가능. 비비고의 숯불고기 형식이 아닌 육수가 자작한 불고기 전골 형식의 메뉴 개발도 고려 가능.</p>	<p>조미료 맛이 거의 느껴지지 않는 깔끔하고 시원한 물냉면/비빔냉면</p> <p>➔ 비비고 영국의 고기 메뉴를 먹은 후 후식 느낌의 깔끔하고 가벼운 식사 메뉴로 개발 검토 가능. 혹은, 고기류와 Set menu로 구성 가능.</p>

8) 평양면옥 (서울시 중구 장충동)

a. 방문목적:

- 영국 비비고 2호점 오픈 면 관련 메뉴 개발 시 참고 자료 수집
- 메인 메뉴 (고기류) 보강 메뉴 개발 시 참고 자료 수집

b. 메뉴구성:

- 불고기 / 어복쟁반 / 편육 / 제육 / 냉면 / 비빔면 / 온면 / 접시만두 / 만두국

c. 운영방식

- 서비스: 깔끔하고 직원들이 친절함
- 요리 제공 시간: 15~20분
- 식기 및 기물: 놋그릇, 스테인리스 그릇

d. 입지

- 대로변에 입구가 위치하고 있어서 찾기 쉽고 옆에 주차타워가 있어 주차도 용이

e. 분위기/인테리어

- 모임을 할 수 있는 방 안에 좌식 테이블 3개와 의자로 앉을 수 있는 테이블이 20여개 있음
- 일반적인 인테리어이지만 깔끔하게 정리 된 느낌

f. 당사 시사점

<장점>

- 냉면의 다양성과 이북(평양)냉면을 재해석
- 영국의 라이트한 메뉴에 한국적인 메뉴를 재해석 할 수 있음

<시사점>

- 한국적이면서도 면을 소재로 한 메뉴 구현 가능
- 미니 타파스 (에피타이저 느낌) 메뉴로 개발 가능
- 유럽적이면서 한국적인(비비고 컨셉인 Healthy & Fresh) 맛으로 표현할 수 있는 메뉴 개발 가능

g. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

어복쟁반	물냉면	비빔냉면
		
<p>양지살, 차돌박이를 사용해 잡냄새가 없으며 썩갓, 깻잎의 양이 굉장히 풍성함. 팽이버섯, 대파, 계란이 들어감.</p> <p>➔ 간이 심심하여 영국인 입맛에 잘 맞을 것으로 예상하며, 비비고 영국의 전골류 메뉴 개발 시 참고 가능.</p>	<p>평양식 냉면으로 시원하고 뒷맛이 깔끔함. 소고기, 돼지고기가 같이 들어있고 잡내가 없음.</p> <p>➔ 냉면을 타파스 형식으로 개발 시 참고 예정. 심심한 간을 영국인 입맛에 맞춰서 나박김치 대신 냉국 메뉴 개발에 참고 가능.</p>	<p>조미료 맛이 많이 나는 단점이 있었으나, 비비고의 양념 개발에 참고 가능함.</p> <p>➔ 양념장에 염도와 당도를 조절하여 타파스나 생선 고추장 구이 메뉴 개발 시 소스로 참고 예정. 타파스 형식의 냉면 개발 시 참고 예정.</p>

-----영국 현지 시장 조사 -----

1) Bi Bim Bap (11 GREEK STREET LONDON W1D 4DJ)

- a. 방문일시: 2012년 6월
- b. 방문목적:
 - 영국 비비고 TOGO 메뉴 개발 시장 조사
 - 비빔밥 및 타파스 개발 메뉴 참고 자료 조사
- c. 메뉴구성:

Food	Side dishes(11종)	chives mandoo, Pork&Vegetable Mandoo, Kimchi Pancake, Prawn Katsu, Jap chae, Spicy Rice Cake, Chilli Squid, Steamed Tofu, Seafood Pancake, Miso soup, Kimchi
	Bibimbaps(10종)	Dol sot, Beef Bool-Go-Gi, Fillet Beef, Mixed Seafood, Mixed Mushroom, Nutritious, Chilli Chicken, Spicy Pork, Tofu, Kimchi
	Salad(4종)	Salmon Salad Bibimbap, Prawn Salad Bibimbap, Chicken Salad Bibimbap, Beef Salad Bibimbap
	Noodles(5종)	Vegetable Noodle, Seafood Noodle, Chicken Ramen, Chicken Noodle, Seafood Noodle
	Rice Dishes(4종)	Beef Bool-Go-Gi Rice, Chicken Bool-Go-Gi Rice, Chilli Chicken Rice, Spicy pork Rice
Drinks	Beer(2종), Tea(3종), Ice tea(3종)	

- d. 운영방식
 - 서비스: 주문하면 웨이팅 자리에서 기다려 픽업하는 형태
 - 요리 제공 시간: 20분
 - 식기 및 기물: 일회용 투명 팩, 나무젓가락
- e. 입지
 - 런던 중심에서 조금 떨어진 곳에 위치하지만 유동인구가 매우 많고싼 가격에 대한 고객 니즈로 좋은 조건에 해당됨
- f. 분위기/인테리어
 - 한국의 분식점을 연상시키는 소박한 인테리어이며 평수가 작음
- g. 당사 시사점
 - <장점>
 - 한국 음식을 인근 레스토랑의 가격보다 싸게 먹을 수 있으며, 간편하게 먹을 수 있음.
 - <시사점>
 - 저렴한 가격에 타파스 형태의 음식이 제공되었으며 인기가 높음
 - 비비고의 돌솥과 유사 다양한 메뉴들로 구성되었으며, 인근 비비고 사이트와 근접거리에 있기 때문에 가격에 해당하는 맛과 서비스의 차별화가 요구됨
 - 좀더 전통적인 한국의 이미지를 어필 할 수 있는 아이디어가 필요함
 - 분식에 가까운 메뉴를 현지인들은 한식이라 생각하고 있음. 적당한 가격에 고급화 전략이 필요함

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Kimchi Pancake	Jap Chae	Spicy Ricecake
		
<p>한국의 가정식 김치전 → 비비고 해물과전을 좀 더 저렴한 가격에 먹을 수 있도록 개발 검토 가능(김치 해물전)</p>	<p>현지의 식재를 이용한 한국식 잡채 → 현지인들이 좋아하는 식재를 이용하여 비비고의 잡채를 조금 더 업그레이드 할 예정</p>	<p>한국의 분식점을 연상케 하는 분식 떡볶이 → 기존 비비고의 떡볶음 유지</p>
Beef Boolsoggi	Vegetable Noodle	Chichen Salad
		
<p>불고기가 올라간 한국의 전형적인 비빔밥 → 비비고의 비빔밥을 고객이 TOGO시 세련되게 느낄 수 있는 포장지나 프레젠테이션 연구 필요</p>	<p>현지 야채를 이용하여 만든 베지테리언을 위한 메뉴 → 비비고의 메뉴 중 베지테리언을 위한 메뉴 개발 예정(야채 잡채, 야채만두)</p>	<p>그린 샐러드가 풍부하게 들어간 치킨 샐러드 → 비비고 라이스 형태의 비빔밥을 TOGO시 세련된 느낌을 줄 수 있도록 PT 연구 필요</p>

2) Busaba eathai (8-3 Bird Street London WIU 1BU)

a. 방문일시: 2012년 6월

b. 방문목적:

- 영국 비비고 인근 아시아 푸드에 대한 현지 고객 반응 조사
- 비비고 타파스 개발 메뉴 참고 자료 조사

c. 메뉴구성:

Food	Salad(3종)	Som tam(6.90), Yam som(6.70), Salmon and green mango salad(7.90)
	Soup noodle(3종)	Tom kha chicken(6.90), Tomyam talay(6.90), Neua Parlow(7.90)
	Wok noodle(6종)	Pad Thai(7.90), Sen chan pad Thai(9.40), Pad Thai jay(7.40), Dolly pad mee(8.30), Pad kwetio(8.30), Smoked chicken(6.90)
	Stir-fry(9종)	Chicken buttermut squash(6.80), Fried chicken(7.70), Ginger beef(9.10), Black pepper beef(9.10), Cod fillet stir-fry(9.90), Pat king talay(8.50), Chilli prawn(8.50), Coconut prawn(8.50), Tofu and spinach(7.60)
	Grilled(3종)	Char-grilled chicken(9.90), Char-grilled rib-eye beef(12.40), Char-grilled duck(12.40)
	Rice(4종)	Green curry fried rice(8.90), Asparagus fried rice(6.90), Crabmeat egg fried rice(6.90), Chilli prawn fried rice(8.50)
	Curry(9종)	Green chicken curry(8.60), Green vegetable curry(8.30), Geng gari gai(8.90), Aromatic buttermut pumpkin curry(8.60), Jungle curry(7.90), Prawn curry(9.90), Red lamb curry(9.90), Mussaman duck curry(9.50), Southern fish curry(7.20)
	Sides(13종)	Por-pia jay(3.90), Goong tohd praqn(5.80), Thai calamari(6.50), Chicken wings(4.80), Pandan chicken(5.50), Chicken satay(4.95), Morning glory(5.80), Chinese broccoli(6.60), Phad phak(6.50), Coconut rice(3.10), Jasmine rice(2.20), Brown rice(2.20), Sticky rice(3.10)
Drinks	Cha(3종), Muddled(6종), Juice(6종), Soft drink(7종), Beer(3종), Whisky(1종), White wine(3종), Red wine(3종), Rose wine(1종), Sparkling(2종), Bellini(1종), Sake(3종)	

d. 운영방식

- 서비스: 예약은 불가하며 한 테이블에 12명 정도 앉을 수 있고, 함께 합석하여 앉는 형태
- 요리 제공 시간: 5~10분 (서비스 제공시간 빠름)
- 식기 및 기물: 일본산 그릇을 사용하고 있으며, 아시아풍 분위기의 기물을 사용함

e. 입지

- 런던 중심의 번화가에 위치하고 있으며, 유동인구가 매우 많음

f. 분위기/인테리어

- 분위기는 매우 세련되고 모던함. 타이풍의 인테리어가 매우 훌륭함

g. 당사 시사점

<장점>




- 접하기 힘든 태국음식을 Tapas형태로 다양하게 제공하고 있으며 가격도 저렴하며 혼자 오는 고객도 무리 없이 소화 할 수 있는 장점이 있음

<시사점>

- 편리한 POS 시스템과 종업원의 이국적이면서 세련된 유니폼
- 비비고의 메뉴들이 다양한 Tapas형태로 제공되기 위해서는 기물의 선택과 빠른 음식의 제공시간이 필요
- 좀 더 한국의 음식을 쉽게 모던한 스타일로 어필 할 수 있는 아이디어가 필요
- 현지 식자재를 이용한 다양한 형태의 비비고 메뉴들의 개발이 필요

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Som tom	Grilled aubergine	Pad Thai
		
<p>태국 전통음식으로 현지인들이 전채 메뉴로 시켜 먹음. 많은 사람들이 선택하는 동서양의 퓨전 메뉴로 인기가 좋음. → 비비고 순두부를 이용하여 스프 형태로 개발 예정</p>	<p>피쉬 소스로 버무린 야채 절임. 한국의 김절이와 매우 흡사한 맛. → 한국의 김치나 야채 절임 제공 시, 젓갈 보다는 현지인의 입맛에 거부감이 없는 피쉬 소스를 사용해도 좋을 것으로 예상. 추후 비교 테스트 예정.</p>	<p>전형적인 태국식 볶음 쌀국수 요리. 두부가 들어가 있어 한끼 식사로나 다이어트 음식으로 인기가 좋음. → 인근 상권의 메뉴들을 보면 쌀국수를 이용한 메뉴가 항상 있음. 비비고의 잡채를 워를 이용한 볶음 요리로 개발 검토 가능.</p>
Coco Prawn	Tofu & Spinach	Grilled beef
		
<p>한국의 목이버섯과 비슷한 형태의 버섯을 이용하여 마치 해파리 냉채와 흡사함. → 비비고의 해산물 냉채에 해파리 대신 은이 버섯을 이용하여 개발 가능</p>	<p>미소 베이스에 연두부 튀김과 시금치, 콩을 이용한 건강한 오리엔탈 풍의 퓨전 메뉴 → 비비고의 두부김치를 응용하여 부침 두부 대신 연두부 튀김을 이용하여 현지인의 입맛에 맞게 개발 가능</p>	<p>그릴에 구운 립아이를 소스에 찍어 쌈과 함께 먹는 메뉴 → 립아이 대신 차돌박이를 이용하여 현지 입맛에 맞는 소스를 함께 개발하여 새로운 코리안 플래이터 구성 가능</p>

Curry Fried Rice	Chinese Broccoli	Thomyangoong
		
<p>태국식 전통 그린커리를 그릴드 치킨과 함께 먹는 메뉴 → 새로운 한국식 덮밥 메뉴 개발 가능. 그린커리 대신 레드커리 소스에 매콤한 돼지고기를 넣어 제육 덮밥으로 개발</p>	<p>서양인들이 좋아하는 차이나이즈 브로콜리 메뉴 → 현지의 고객 반응이 매우 좋으므로 된장 소스를 첨가하여 업그레이드 개발 검토 가능</p>	<p>태국의 전통 툼양꿍에 쌀국수가 들어간 냄새가 강하지 않은 메뉴 → 현지인들은 매콤한 국물 요리를 비교적 좋아하기 때문에 한국의 육개장을 이용하여 쌀국수를 첨가하여 현지에 맞게 변형 개발 검토 가능</p>

3) HAKKASAN (8 Hanway Place London W1T 1HD)

a. 방문일시: 2012년 6월

b. 방문목적:

- 영국 비비고 인근 아시아 푸드에 대한 고급 레스토랑 현지 고객 반응조사
- 비비고 타파스 개발 메뉴 참고 자료 조사

c. 메뉴구성:

A La Carte	Supreme special dishes(3종)	Braised dried whole abalone, Couble-boiled free range chicken, Peking duck with Royal Beluga caviar
	Soup(3종)	Royal sweetcorn soup, Hot and sour soup, Wagyu beef soup
	Small Eat(5종)	Kim sum platter, Salt and pepper squid, Crispy duck salad, Stir-fry wild mushroom and water chestnut lettuce wrap, Sesame prawn toast with foie gras
	Fish(3종)	Roasted silver cod, Stir-fry chilean seabass with Szechuan pepper, Steamed turbot and chanterelle mushroom
	Seafood(4종)	Steamed mini New Zealand lobster wrapped in glass vermicelli, Spicy prawn, Pan-fried Atlantix scallop with Hakka sauce, Alaskan Poyal King crab in black bean sauce
	Poultry(2종)	Jasmine tea smoked chicken, Black truffle roast duck
	Meat(5종)	Sweet and sour Duke of Berkshire pork, Pan-fried Wagyu beef in spicy Szechuan sauce, Mongolian style lamb chop, Stir-fry ostrich in yellow bean sauce, Spicy venison stir-fry
	Vegetable(4종)	Stir-fry lotus root, asparagus and lily bulb, Three style mushroom stir-fry, Szechuan mabo tofu with minced Welsh black beef, Tofu, aubergine and Japanese mushroom claypot
	Zai Choi(3종)	Stir-fry black pepper vegetarian chicken with sugar snap, Monk's vegetables in taro dome, Four-style vegetarian stir-fry in Szechuan sauce
Dessert	Warm pear and pistachio jalousie, Blackberry and apple crumble soufflé, Chocolate marquise, Coconut and lime tapioca, Baked egg custard tart, Chocolate orange pot, Hazelnut Jivara bomb, Selection of ice cream and sorbet, Seasonal fruit platter, Selection of macaroons	
Drinks	Sparkling wine(5종), Red wine(4종), White wine(4종), Rose wine(1종), Sake by carafe(4종), Jerez: Sherry (4종) Martinis(3종), Cocktails(2종), Non-alcoholic cocktails(2종)	

d. 운영방식

- 서비스: 지하에 위치하고 있지만 호텔이상의 서비스와 Bar 운영은 최상임
- 요리 제공 시간: 5~10분 (서비스 제공시간 빠름)
- 식기 및 기물: 일본산 그릇을 사용하고 있으며, 고급스러운 기물을 사용함

e. 입지

- 런던 중심에 위치하고 있지만 찾기 매우 힘든 외곽 골목에 위치

f. 분위기/인테리어

- 분위기는 매우 세련되고 모던함
- 상당히 고급스러운 인테리어이지만 캐주얼한 분위기로 부담스럽지 않음

g. 당사 시사점

<장점>

- 미술랭 스타의 명성에 걸맞게 퀄리티 있는 음식의 맛과 서비스가 매우 훌륭함

<시사점>

- 높은 가격의 타파스 형태의 음식도 그에 맞는 서비스와 맛이 있으면 인기가 높음
- 높은 질의 서비스가 필요함(직원들의 교육)
- 좀 더 한국의 음식을 쉽게 모던한 스타일로 어필 할 수 있는 아이디어가 필요함

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Dim sum platter	Duck salad	Abalone with chicken
		
<p>여러 가지 딤섬을 종류 별로 먹을 수 있도록 한 메뉴. 많은 사람들이 선택하는 메뉴로 딤섬에 대한 현지 반응이 매우 좋음. → 비비고 규아상이나 만두의 속을 불고기나 스파이시 포크로 채워서 타파스 형식으로 개발 가능</p>	<p>오리를 부드럽게 찢어 야채, 자몽을 곁들여 오리엔탈 드레싱에 버무려 먹는 메뉴. 매우 훌륭한 맛과 PT. → 한국의 삼계탕을 이용하여 인삼과 함께 겨자소스를 이용하여 메뉴 개발 가능</p>	<p>고급 식자재(농어, 목이버섯, 아스파라거스)를 이용한 오리엔탈 풍의 고급요리. 타파스 형태의 메뉴이지만 고급 식자재로 단가가 높아 상하 밸런스가 맞는 가격의 구성이 필요할 것으로 예상. → 인근 상권의 메뉴들을 보면 농어나 연어를 이용한 메뉴가 많은 것으로 보아 비비고 메뉴 중 생선을 이용한 메뉴 개발 가능(농어전, 메로구이)</p>
Pumpkin tofu	Soft shell crab	Steamed scallop
		
<p>호박으로 만든 두부를 튀김 옷에 입혀 튀겨 크리스피한 해산물과 함께 먹는 메뉴 → 한국의 순두부를 맵쌀가루에 튀겨내어 XO소스와 콩고물로 만든 가루 적용 가능</p>	<p>소프트 크랩을 튀겨내 소복히 올려낸 메뉴 → 소프트 크랩의 현지 인기가 좋기 때문에 한국적인 맛을 느낄 수 있도록 방향성을 잡아 개발 검토. 마늘과 양파를 튀겨 함께 버부리는 튀긴 파리고추를 곁들여 제공 가능</p>	<p>관자를 스팀 조리한 매우 신선한 요리 → 한국의 조개찜을 응용한 메뉴 개발 가능. 초고추장을 이용한 소스 개발 병행 가능</p>

XO lamb chop	Black pepper beef	XO blue abalone
		
<p>양고기를 XO소스에 발라 구운 메뉴로 미국이나 영국의 서양인에게 양고기의 선호도가 높은 편임. → 메인은 아니더라도 비빔밥 토핑으로 양고기를 사용하여 테스트 검토 가능</p>	<p>소고기를 블랙 페퍼에 버무려 볶아낸 메뉴 → 비비고의 LA갈비를 새로운 형태로 변형하여 테스트 가능</p>	<p>한국에서 접할 수 없는 블로 아발론으로 요리한 메뉴(특색은 없음) → 비비고에 해산물을 이용한 메뉴가 반드시 필요할 것으로 예상 됨</p>
Stir fry seabass	Sweet Sour pork	Tofu and mushroom claypot
		
<p>농어를 탕수육의 형태로 만들어낸 메뉴 → 비비고 닭강정을 치킨 대신 영국인들이 좋아하는 생선 튀김을 이용하여 개발 진행 가능</p>	<p>전형적인 중국의 돼지고기 탕수육 메뉴 → 비비고의 제육 볶음을 야채와 함께 볶아 업그레이드 하여 메뉴 개발 가능</p>	<p>두부와 가지를 냄비에 넣고 소스와 함께 찌낸 메뉴 → 비비고 갈비찜에 사이드로 가지를 추가하여 비고 테스트 진행 가능</p>

3) KIMCHEE (71 HIGH HOLBORN LONDON WC1V 6EA)

a. 방문일시: 2012년 6월

b. 방문목적:

- 영국 런던에 먼저 진출한 한식 레스토랑의 메뉴 시장 조사
- 현지 고객 반응 분석 및 인테리어 탐방

c. 메뉴구성:

Side dishes (14종)	Kimchee, Kkakdugi, Pa Jeon, Yang Yeum Chicken, Tofu Kimchee, Jap Chae, Yuk Hwae, Prawn chilli, Squid Bokkeum, Portobello Mushroom, Veg Tuigim, Roseu Puen Che, Gogi Mandu, Crab Tuigim
Main Dishes (14종)	Beef Rib eye, Tofu Udon, Hot Pot Bulgogi, Tofu Bibimbap, Bibim Naengmyeon, Dwenjang Jjigae, Galbitang, Kimchee Jjiage, Raw beef Bibimbap, Salmon Gui, Seafood bibimbap, Chicken Katsu Udon, Jjam Bbong, Yukgaejang
Dessert(2종)	Roasted Green Tea Ice Cream, Chestnut Ice Cream
Drinks(13종)	Green Dream, Far Eastern Delight, Berry Explosion, Simply Carrot&Apple, Berry explosion, Fresh fruit juice, Soju Red, Pora Soju, Citrus Kiss, Sojito, Soju Cocktails(2종)

d. 운영방식

- 서비스: 현지 한국인들이 거의 대부분이며, 인근 타 레스토랑보다 섬세한 서비스가 제공되지 않으며, 음식에 대한 소개도 이루어지지 않음
- 요리 제공 시간: 5~10분 (서비스 제공시간 빠름)
- 식기 및 기물: 기본적으로 한국의 느낌을 살리려고는 하였으나 전체적인 구성이 전혀 맞지 않음

e. 입지

- 런던에 외곽에 위치하고 있지만, 한국인들의 방문이 많음

f. 분위기/인테리어

- 분위기는 모던하지만, 출입구의 주방이 너무 빈듯한 느낌을 많이 줌
- 상당히 고급스러운 인테리어이지만 캐주얼한 분위기로 부담스럽지 않음

g. 당사 시사점

<장점>



- 다양한 한국음식을 먹을 수 있지만, 중국음식이 섞여있어 한식의 본질이 없음

<시사점>

- 한식도 타파스 형태의 메뉴 구성이 가능함.
- 한국인을 타겟으로 한 사업구정보단, 외국인의 입맛과 PT에 맞는 메뉴개발이 필요함
- 좀 더 한국의 음식을 쉽게 모던한 스타일로 어필 할 수 있는 아이디어가 필요함

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

고기 만두	야채 말이	김치전
		
<p>시중에 유통되는 냉동 군만두를 구워서 낸 메뉴로 작은 사이즈의 타파스 형태 메뉴라 인기가 좋음.</p> <p>➔ 비비고의 다양한 메뉴들을 다양하게 경험 할 수 있는 새로운 프레젠테이션이 필요할 것으로 예상</p>	<p>데친 양배추 나물에 비빔밥에 들어가는 나물을 넣어 말아 겨자소스에 찍어먹는 메뉴</p> <p>➔ 비비고의 불고기나 잡채로 속을 채워 춘권피로 싸 후 튀겨낸, 새로운 오리엔탈 풍의 메뉴를 개발 검토 가능</p>	<p>김치를 이용한 한국의 전형적인 전 요리</p> <p>➔ 비비고 해물파전을 좀 더 저렴한 가격에 먹을 수 있도록 개발 검토 가능(김치 해물전)</p>
해물 순두부	잡채	양꼬치
		
<p>한국의 순두부를 현지에 맞도록, 맵고 자극적이지 않게 하여 제공하고 있음</p> <p>➔ 한국의 전인 생선 조림요리를 찜 형태로 제공하여 개발 가능(간장이나 고춧가루를 이용하여 개발 검토)</p>	<p>한국의 잡채를 타파스 형태로 만들어 제공하는 메뉴</p> <p>➔ 비비고의 잡채를 해산물, 야채만을 이용하여 Fresh한 느낌을 주는 메뉴로 개발 검토 가능</p>	<p>양고기를 꼬치에 끼워 숯불에 구워낸 꼬치 메뉴로 미국, 영국에서는 양고기에 대한 선호도가 매우 높은 편임.</p> <p>➔ 비비고에 양고기를 활용한 타파스 메뉴 개발 검토 가능</p>

한치 튀김	돼지 불고기	불고기
		
<p>한치를 튀김 옷에 입혀 튀겨낸 요리로 매콤한 고추장 소스와 곁들여 먹음. → 비비고 갈비찜이나 핫 스톤 갈비를 타파스의 형태로 변형하여 개발 검토 가능(매쉬 갈비찜, 타파스 핫 스톤)</p>	<p>제육 불고기를 숯불에 구워낸 메뉴 → 비비고의 닭강정이나 화이트 치킨의 소스 형태를 다양하게 개발 가능 (소이소스, 고마다래, 매운소스)</p>	<p>한국의 불고기를 숯불에 구워낸 메뉴 → 질과 프레젠테이션을 업그레이드하여 비비고 불고기메뉴 개발 가능</p>

돼지 고기	두부 김치
	
<p>삼겹살을 숯불에 소금간 하여 구운 요리 → 비비고도 비빔밥만이 아닌 불고기나 스파이스 포크를 이용하여 육으로 조리한 새로운 형태의 퓨전 메뉴로 개발 가능</p>	<p>데친 두부와 육으로 요리한 김치볶음을 곁들여 먹는 요리 → 두부를 바삭하게 구워, 정갈한 모양으로 담아 내는 두부 김치 개발 가능</p>

4) KOBA (11 RATHBONE STREET LONDON W1T 1NA)

- a. 방문일시: 2012년 6월
- b. 방문목적:
 - 영국 현지에서 제일 인지도가 있는 한식당 시장 조사
 - 비비고 메뉴 개발 참고 자료

c. 메뉴구성:

Side dishes (14종)	Kimchee, Kkakdugi, Pa Jeon, Yang Yeum Chicken, Tofu Kimchee, Jap Chae, Yuk Hwae, Prawn chilli, Squid Bokkeum, Portobello Mushroom, Veg Tuigim, Roseu Puen Che, Gogi Mandu, Crab Tuigim
Main Dishes (14종)	Beef Rib eye, Tofu Udon, Hot Pot Bulgogi, Tofu Bibimbap, Bibim Naengmyeon, Dwenjang Jjigae, Galbitang, Kimchee Jjiage, Raw beef Bibimbap, Salmon Gui, Seafood bibimbap, Chicken Katsu Udon, Jjam Bbong, Yukgaejang
Dessert(2종)	Roasted Green Tea Ice Cream, Chestnut Ice Cream
Drinks(13종)	Green Dream, Far Eastern Delight, Berry Explosion, Simply Carrot&Apple, Berry explosion, Fresh fruit juice, Soju Red, Pora Soju, Citrus Kiss, Sojito, Soju Cocktails(2종)

d. 운영방식

- 서비스: 입구 BAR에서도 고기를 먹을 수 있으며 지하에서 음식을 만들어 1층으로 올리는 시스템
- 요리 제공 시간: 15~20분 (제공 시간이 늦음)
- 식기 및 기물: 한국의 고기 집에서 쓰는 기물 사용

e. 입지

- 런던에 중심의 변화가에 위치하고 있으며, 유동인구가 매우 많음

f. 분위기/인테리어

- 분위기는 심플하며, 깔끔함

g. 당사 시사점


<장점>

- 직접 고기를 구워 쌈을 싸먹는다는 아이템이 현지인의 호기심을 자극함

<시사점>

- 차별화된 메뉴의 특성이 있어야함
- 야채와 쌈을 싸 먹는 것을 매우 특이하고 신기한 문화로 받아들임
- 좀 더 한국의 음식을 쉽게 모던한 스타일로 어필 할 수 있는 아이디어가 필요함

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

보쌈	육회	김치말이 국수
		
한국의 보쌈을 새로운 PT로 변형하여 제공한 메뉴이나 맛의 보완이 필요함 ➔ 비비고의 녹차 수육을 타파스 형태나 새로운 프레젠테이션으로 변형 검토	한국의 육회를 현지에 맞게 달콤하게 변형한 메뉴이나 맛, PT에서 보완이 필요해 보임 ➔ 비비고에 맞는 새로운 프레젠테이션을 연구하여 육회 메뉴를 세련된 PT로 개발 검토	시원하게 제공되는 한국식 김치말이 국수 ➔ 한국의 김치를 이용한 깔끔하고 세련된 소바 형태의 김치말이 국수를 개발할 예정

5) ROKA (37 CHARLOTTE STREET W1T 1RR)

- a. 방문일시: 2012년 6월
- b. 방문목적:
 - 영국 비비고 인근 아시아 푸드에 대한 현지 고객 반응 조사
 - 비비고 타파스 개발 메뉴 참고 자료 조사
- c. 메뉴구성:

Tasting menu (13종)	Premium tasting menu, Moriawase san shu, Taco salada, Maguro to caviar no tartar, Usura no tamago zeo, suzuki namero, wagyu gunkan, Gindara to kani no gyoza, Yaki hotate, Foie gras to umeshu no ume to nama nori, Broccoli no shiume, Shoga to moromi miso, Kankoku fu kohitsuji, Kobu-jime kamo no kunsei yaki, inkan to kaki, Gindara no saikyo niso yaki to gohan, Dessert
Sushi & Sashimi(5종)	Kampachi sashimi no salada, Age watari gani, Ebi furai to abocado, Sashimi selection, Nigiri selection
Snack, Salads & Soups(5종)	Hotate no biso-shiru, Goma fumi no horenso salada, Kihada maguro no tataki, Abura bouzu no tataki shiro asparagus zoe, Age nasu no goma-ae
Roka dishes (6종)	Foie gras to umeshu no ume to nama nori, Gindara to gani no gyoza, Gyuniku to gama no gyoza, Roka age watari, Kani no kamameshi, Kinoko no kana meshi
Robata(7종)	Yaki hotate, Gindara no saikyo-yaki, Yaki asparagus, Ko nasu, Yakitori-negima yaki, Kobuta no ribs yawaraka nikomi, Kankoku fu kohitsuji
Dessert(6종)	Supaisy creme brulee, Kurogoma aisu, Tsubo iri tonyu to chocolate, Chocolate to maccha pudding, yoguruto to amondo, seika moriawase




- d. 운영방식
 - 서비스: 오픈한 지 10년이 넘었지만 매우 깔끔하고 직원들의 서비스 또한 매우 훌륭함
 - 요리 제공 시간: 5~10분 (빠르게 제공됨)
 - 식기 및 기물: 일본산 그릇을 사용하고 있으며, 아시아 풍의 분위기의 기물을 사용함
- e. 입지
 - 번화가에 위치하고 있지 않지만, 고객들이 일부러 찾아옴
- f. 분위기/인테리어
 - 10년이 되었지만, 매우 깔끔하고 가족 등이 와서 먹을 수 있는 편안한 분위기
 - 지하의 bar Shochu는 굉장히 젊은 느낌의 바 레스토랑
- g. 당사 시사점
 - <장점>
 - 다양한 퓨전 일식 요리를 맛볼 수 있음
 - <시사점>
 - 저렴한 가격에 타파스 형태의 음식이 제공되었으며 인기가 높음
 - 비비고의 메뉴들이 다양한 Tapas형태로 제공되기 위해서는 기물의 선택과 빠른 음식의 제공시간

이 필요함

- 좀 더 한국의 음식을 쉽게 모던한 스타일로 어필 할 수 있는 아이디어가 필요함

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Kampachi Salad	Fried Mackerel	California Maki
		
<p>농어 사시미에 유자 폰즈 소스를 곁들인 에피타이저 생선 샐러드. 동서양의 퓨전 음식이 인기가 좋아 많은 사람들이 선택하는 메뉴. → 생선을 주 재료로 하는 샐러드류 또는 유자 폰즈 소스를 활용한 샐러드류 개발 검토 가능</p>	<p>생선살을 튀겨내어 간장소스에 찍어 먹는 생선 튀김 요리. 작은 사이즈의 타파스 형태 메뉴로 인기가 좋음. → 비비고의 다양한 메뉴들을 다양하게 경험 할 수 있는 새로운 프레젠테이션이 필요할 것으로 예상됨</p>	<p>게살, 아보카도, 아스파라거스 등이 들어간 캘리포니아롤. 타파스 형태의 메뉴이지만 고급 식자재를 사용해 가격이 높음. → 흑미나 양배추를 이용한 롤 형태의 메뉴 구상 가능</p>
Tuna Tartar	Dumplings	Black cod
		
<p>참치를 곱게 다져 메추리알과 캐비어를 섞어 먹는 퓨전 요리 → 한국의 만두 속을 만두피 없이 즐길 수 있도록 독특한 한식 메뉴 개발 가능</p>	<p>생선과 관자, 고수가 첨가되어 일식보다는 중식의 느낌이 강한 오리엔탈 풍의 딤섬 메뉴 → 비비고의 불고기나 잡채를 이용하여 춘권피에 찐 후, 튀겨낸 메뉴 개발 가능. 또는 생선 속을 넣은 찐 만두 개발 검토</p>	<p>미소된장에 마리네이드한 농어를 숯에 반복하여 구운 생선 구이 → 된장이나 짬장 소스에 마리네이드한 생선 혹은 고기요리 개발 검토 가능. Hoba Leaf를 응용한 PT 벤치마킹 고려</p>

Lamb Cutlets	Crab Hotpot	Eggplant
		
<p>불고기소스에 마리네이드 한 양고기를 숯불에 구워 고추장 소스에 찍어먹는 양고기 요리 → 비비고의 갈비찜이나 핫스톤 갈비를 타파스 형태로 응용하여 간편하게 즐길 수 있도록 개발 고려 가능</p>	<p>게살이 들어간 죽 요리로 매우 담백하고 독특하여 훌륭함. → 비비고만의 새로운 형태의 냄비 요리 개발 가능. 꽃게찜이나 새우찜을 활용한 메뉴로 개발 검토</p>	<p>미소를 바스탕하여 야끼바에 구워낸 가지 요리 → 가지나, 호박 등의 야채를 구워낸 타파스 요리 개발 고려</p>

Chicken Skewers

<p>치킨을 간장소스에 마리네이드 하여 숯불에 구운 꼬치 요리 → 비비고의 닭강정을 타파스 형식으로 제공하거나 Party용 Finger Food로 응용 가능</p>

6) WAGAMAMA (10A LEXINGTON STREET W1F OLD)

- a. 방문일시: 2012년 6월
- b. 방문목적:
 - 영국 현지인의 오리엔탈풍의 누들과 라이스에 대한 현지 고객 반응 조사
 - 비비고 워 메뉴 개발 관련 참고 자료

c. 메뉴구성:

Sides(15종)	Chicken tebasaki, Chilli squid, Duck gyoza, ebi gyoza, ebi katsu, Edamame, goma wakame salad, gyoza, Lollipop prawn kushiyaki, Miso soup and japanese style pickles, Negima yakitori, Pork ribs, Raw salad, Tori kara age, Yasai gyoza
Ramen(9종)	Chicken ramen, Chilli beef ramen, Chilli chicken ramen, Grilled fish ramen, Miso ramen, Pork ramen, Saien soba, Teriyaki salmon ramen, Waggamama ramen
Teppanyaki(6종)	Chicken and prawn wagamama pad-thai, Ginger chicken udon, Teriyaki beef soba, Teriyaki salmon soba, Yaki soba, Yaki udon, Yasai wagamama pad-thai, Yasai yaki saba
Curry dishes (9종)	Chicken itame, chicken katsu curry, chicken raisukaree, Chu chee curry, Grilled chicken katsu curry, Prawn itame, Prawn raisukaree, Yasai itame, Yasai katsu curry
Donburi(4종)	Chicken+Prawn cha han, chicken rama rice, Teriyaki chicken donburi, Yasai cha han
Chilli dishes(5종)	Chicken chilli men, Firecracker chicken, Firecracker prawns, Prawn chilli men, Yasai chilli men
sushi(24종)	Asparagus+shiitake mushroom uramaki, avocado hosomaki, beef tataki 외 21종
salads(2종)	Ginger beef+ coriander salad, Mandarin + sesame chicken salad
desserts(11종)	chocolate, chilli and ginger frozen yoghurt, chocolate fudge cake, citrus yuzu frozen yoghurt, coconut reika, Natural fruit ice lollies, Passionfruit cheesecake, Passionfruit frozen yoghurt, Strawery+ five spices frozen yoghurt, Sweet ginger and apple gyoza
drinks(12종)	apple+ mint+ celery+ lime juice, apple and orange juice, blueberry apple and ginger juice, carrot juice, fruit juice, orange juice, raw juice, beer, hot drinks, wine, sake and plun wine, soft drinks

d. 운영방식

- 서비스: 1층은 오픈 주방으로 내부를 볼 수 있으며 지하로 테이블이 연결되어 있어 덤웨이터로 음식을 이동시켜 제공하고 있음
- 요리 제공 시간: 10~15분 (비교적 빠르지 않음)
- 식기 및 기물: 10년 이상 운영한 레스토랑으로 기물과 식기의 디자인은 유행에 떨어짐

e. 입지

- 번화가 외곽에 위치하고 있어 입지는 좋지 않음

f. 분위기/인테리어

- 분위기는 마치 백화점 푸드코트를 연상케 함

g. 당사 시사점

<장점>



- 저렴한 가격에 다양한 퓨전 누들을 즐길 수 있음

<시사점>

- 영국의 현지인들의 누들의 니즈가 강함.
- 비비고의 메뉴를 현지화하여 퓨전 형태로한 메뉴의 개발이 필요함
- 한국의 음식을 모던한 스타일로 어필 할 수 있는 아이디어가 필요함

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Chilli Squid	Chick Kushiyaki	Chicken Ramen
		
<p>오징어 몸살에 칼집을 넣어 튀김 옷을 살짝 입혀 튀겨낸 뒤 칠리 파우더를 뿌려 스위트 소스에 찍어 먹는 메뉴. 많은 사람들이 음식을 기다리면서 맥주와 함께 즐김.</p> <p>➔ 비비고 닭강정을 응용하여 오징어로 대체하여 칼라마리 튀김형태로 개발 예정(한국 분식집의 오징어 튀김 형태)</p>	<p>다진 치킨을 다양한 아시아 향신료(생강, 민트)를 넣어 미트볼 형태로 만들어 간장소스를 뿌려 숯불에 구운 꼬치 메뉴</p> <p>➔ 비비고의 불고기, 돼지 삼겹살, 치킨 데리야끼를 사용하여 다양한 소스를 이용하여 개발 가능</p>	<p>치킨 돼지를 이용하여 만든 육수에 미소로 맛을 내어 만든 메뉴로 자극적이지 않고 국물과 함께 먹는 일본식 라멘</p> <p>➔ 현지 영국인의 누들에 대한 선호도가 높으므로 비비고의 잔치국수나 버섯 해물탕을 개발하여 적용할 예정</p>

Prawn Friecracker	Chop Salad
	
<p>여러 가지 야채(양파, 피망, 껌질콩, 옥수수, 건고추)와 달콤한 칠리소스와 비벼먹는 라이스 메뉴</p> <p>➔ 안남미를 사용하여 오히려 씹는 맛이 있으며, 매운 맛과의 조화가 좋음. 비비고 라이스나 비빔밥도 안남미를 이용하여 테스트 검토</p>	<p>신선한 야채와 참깨소스로 버무려낸 와가마마의 인기메뉴</p> <p>➔ 비비고 참깨 드레싱을 활용하여 샐러드 개발 가능</p>

7) YAUATCHA (15 Broadwick Street London W1F 0DL)

- a. 방문일시: 2012년 6월
- b. 방문목적:

- 영국 비비고 인근 아시아 푸드에 대한 현지 고객 반응 조사
- 비비고 타파스 개발 메뉴 참고 자료 조사

c. 메뉴구성:

A la carte	Dim Sum Steamed(23종), Cheung fun(5종), Dim Sum Baked/Grilled/Pan Fried(7종), Dim Sum Fried(15종), Congee(3종), Soup(5종), Salad(3종), Fish(4종), Seafood(5종), Meat&Poultry(10종), Tofu(2종), Vegetable(6종), Rice(3종), Noodle(5종), Yauatcha Dim Sum Menu(10종), Yauatcha Signature menu(8종),
Dessert(17종)	Yuze brulee tart, Paspberry delice, Matcha Dobos, Pumpkin gingerbread, Apple balckberry choux, Spiced chocolate, Mandarin macadamia, Fig mascarpone, Coffee chocolate, Roasted plum, Jasmine honey, Sticky toffee, Exotixc fruit platter, Selection of ice cream and sorbet, Selection of chocolates, Selection of macarons, Deep-fried sasame ball
Drinks	Tea Smoothies(4종), Iced Tea(6종), Soft Drinks(4종), Juice(4종), Cocktails(27종), Sparkling Wine(4종), White Wine(5종), Sherry(2종), Rose wine(1종), Red wine(4종), Bellini(2종), Beer(3종) 등 와인 및 차 종류 수 십여 종

d. 운영방식

- 서비스: 1층은 디저트를 TOGO 할 수 있으며, 지하에는 Bar가 있어 메뉴와 음료를 함께 제공할 수 있음
- 요리 제공 시간: 5~10분 (빠르게 제공됨)
- 식기 및 기물: 일본산 그릇을 사용하고 있으며, 아시아 풍 분위기의 기물을 사용함

e. 입지

- 런던 중심의 변화가에 위치하고 있으며, 유동인구가 매우 많음

f. 분위기/인테리어

- 매우 세련되고 모던한 인테리어로 강렬한 블루 색상 중심
- 오리엔탈 풍의 인테리어가 매우 훌륭함

g. 당사 시사점

<장점>




- 양이 많은 중국음식과 다르게 Tapas 형태로 제공되어 많은 음식들을 고객이 먹을 수 있음
- 가격도 저렴한 편이며, 서비스가 좋음

<시사점>

- 저렴한 가격에 타파스 형태의 음식이 제공되었으며 인기가 높음
- 비비고의 메뉴들이 다양한 Tapas형태로 제공되기 위해서는 기물의 선택과 빠른 음식의 제공시간이 필요함
- 좀 더 한국의 음식을 쉽게 모던한 스타일로 어필 할 수 있는 아이디어가 필요함.

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Siew Long Bun	Szechunan Wonton	Steam Halibut
		
<p>서양의 페스츄리 반죽에 사슴 고기와 간장양념으로 속을 채운 오리엔탈 풍의 메뉴 → 비비고의 규아상이나 만두의 속을 불고기나 스파이시 포크로 채워서 타파스 형식으로 개발 가능</p>	<p>현지인의 딤섬에 대한 선호도가 높고 타파스를 즐기는 문화가 있어 인기가 좋은 메뉴 → 작게 제공하는 타파스 메뉴 군을 강화시키는 쪽으로 개발 검토 가능</p>	<p>생선찜 요리를 고급스러우면서도 번거롭지 않게 먹을 수 있도록 만든 메뉴 → 한국의 전통적인 생선 조림 요리를 찜 형태로 제공하여 개발 검토 가능(간장이나 고춧가루를 이용하여 개발 가능)</p>
Venison puff	Duck roll	Crab Salad
		
<p>돼지고기 들어간 전통적인 중국 스타일의 딤섬 → 한국의 돼지고기 만두를 튀김이 아닌 찜 형태로 제공 검토 가능</p>	<p>오리고기와 오이를 춘권피로 싸서 튀겨낸 요리로 소스에 찍어 먹을 수 있어 색다르고 이국적인 느낌이 남 → 오리고기, 오이뿐만 아니라 다양한 식재로 속을 채운 춘권피 활용 메뉴 개발 검토 가능</p>	<p>게살과 해초류를 이용하여 매우 신선하고 특색 있는 해산물 샐러드 → 비비고의 잡채 형태로 해산물과 해초류를 활용하여 신선함이 가득하게 느껴지는 메뉴 검토 가능</p>

Soft Crab	Jasmine Ribs	Lemon Chicken
		
<p>겉은 바삭하면서도 게의 속살은 매우 부드러운 전형적인 중국음식으로 미국이나 영국에서는 소프트 크랩에 대한 선호도가 높음.</p> <p>→ 통새우나 소프트 크랩을 튀겨내어 고추장이나 간장 소스를 활용한 튀김 메뉴로 개발 검토 가능</p>	<p>서양인들이 좋아하는 립을 타파스 형태의 작은 사이즈로 제공</p> <p>→ 비비고의 갈비찜이나 핫 스톤 갈비를 양념을 서양인 입맛에 맞는 소스로 업그레이드 하여 갈비 타파스 메뉴 개발 가능</p>	<p>바삭하게 튀겨낸 치킨에 상큼한 레몬 소스를 뿌려 제공하는 튀김 요리</p> <p>→ 비비고의 닭강정이나 화이트 치킨에 다양한 소스를 개발, 적용하여 메뉴 다양화 검토 가능</p>

Kung Pao Chick	Bean Egg Rice	Beef Ho Fun
		
<p>치킨을 튀겨내어 매운 소스로 버무려낸 사천식 중국 음식</p> <p>→ 비비고 닭강정의 타파스 형태로 변형 가능</p>	<p>계란과 야채를 넣어 wok으로 볶아낸 볶음밥 요리</p> <p>→ 비비고도 비빔밥만이 아닌 불고기나 스파이스 포크를 이용하여 wok으로 조리한 새로운 형태의 퓨전 메뉴 개발 가능</p>	<p>쌀국수와 야채(숙주, 양파, 피망), 고기를 이용한 오리엔탈 풍의 볶음 쌀국수 요리로 면요리에 대한 높은 선호도로 인기가 좋음</p> <p>→ 불고기, 치킨, 갈비등 토핑 재료를 호환하여 적용하는 면요리 개발 검토 가능</p>

7) ZUMA (5 RAPHEL STREET KNIGHTSBRIGE LONDON SW7 1DL)

- a. 방문일시: 2012년 6월
- b. 방문목적:
 - 영국 비비고 인근 아시아 푸드에 대한 현지 고객 반응 조사
 - 비비고 타파스 개발 메뉴 참고 자료 조사

c. 메뉴구성:

Small dishes & salad (5종)	miso zuke tofu no kayariage, maguro no tataki, gyu no tataki, suzuki no osashimi, ika no kari kari age
Sushi & sashimi(5종)	california maki, dynaite spider roll, spicy tuna roll, unagi bo zushi, zuma chirashi maki
From the robata grill (6종)	yaki-imo no teriyaki sauce gake, suzuki no shioyaki, tokudai wafu asparagasu, ori no tebasaki, ebi no sumibiyaki yuzu-koshou, gyuhire sumibiyaki karami sauce zuke
Zuma dishes (5종)	miso fumi no foagla umeboshi zoe, tsubu-miso gako hinadori no oven yaki, karei no karaage ise ebi, wagyu no sumibiyaki
Desserts(4종)	yuzu lime pie, tropical chawan mushi, green tea and banana cake, ZUMA sorbet selection
Drinks	sake bar, Zuma cocktail, non alcoholic cleansers 등 다양한 음료 메뉴

d. 운영방식

- 서비스: 숙련된 서버들이 최상의 서비스를 제공하고 있음
- 요리 제공 시간: 5~10분 (빠르게 제공됨)
- 식기 및 기물: 일본산 그릇을 사용하고 있으며, 아시아 풍 분위기의 기물을 사용함

e. 입지

- 런던 중심의 변화가에 위치하고 있으며, 유동인구가 매우 많음

f. 분위기/인테리어

- 오픈 주방으로 주방 모습을 볼 수 있으며, 일본 이자카야에 온 듯한 느낌을 줌

g. 당사 시사점

<장점>

- 세련된 일식의 모든 요리를 접할 수 있음

<시사점>

- 일식은 이미 유럽에 고급음식으로 자리매김 했으며, 거부감이 전혀 없음
- 비비고의 한식 메뉴들도 현지의 입맛에 맞게 개발하여 고급화 전략으로 나가야 함
- 한국음식을 현지에 어필하고 서비스 할 수 있는 교육이 필요함

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Softshell Crab	Hamachi Soy	Tuna tataki
		
<p>소프트 크랩을 튀겨 와사비 마요 소스에 찍어 먹는 메뉴 → 와사비 마요 소스 대신 고추장을 이용한 토마토소스 개발 검토 가능</p>	<p>사시미에 간장소스와 튀긴 마늘을 함께 곁들여 먹는 메뉴 → 비비고의 레몬간장 소스를 응용한 타파스 메뉴 개발 검토 가능</p>	<p>참치의 길면을 토치로 살짝 익혀낸 메뉴로 고급 식재를 사용한 메뉴 → 인근 상권의 메뉴들을 보면 참치를 이용한 메뉴가 많으므로 비비고의 메뉴 중 참치를 이용하여 참치 보쌈요리나 참치 회 무침, 참치 덮밥 등 개발 가능</p>
Squid	Spicy beef	Salmon shiso
		
<p>오징어 튀김 요리로 매운 고추를 곁들여 제공됨 → 화이트 치킨을 오징어나 한치로 대체하여 매콤한 고추류와 함께 제공하는 메뉴 개발 가능</p>	<p>고수 향의 향신료와 소고기 타다끼와 함께 먹는 육회 메뉴 → 한국의 육회를 채를 썬 모양이 아닌 얇은 사시미로 제공하는 방안 고려해 볼 수 있음</p>	<p>연어를 살짝 구워내어 검은깨와 참깨에 곁들여 만든 고소한 연어 요리 → 갈비를 같은 조리법으로 검은깨, 참깨를 곁들인 메뉴로 개발 검토 가능</p>

		
<p>랍아이클 폰즈 소스와 함께 곁들여 먹는 메뉴로 미국이나 영국에서는 폰즈 소스가 고급 식재료 여겨짐</p> <p>→ 비비고의 레몬간장 소스를 응용하여 고급 소스로 받아들여 지는 소스 개발 가능</p>	<p>안심을 간장 소스에 발라 굿 불에 구워낸 메뉴</p> <p>→ 비비고의 갈비찜이나, 불고기 스테이크 메뉴를 위와 같이 작은 양으로 제공하는 타파스메뉴 개발 검토 가능</p>	<p>영계를 된장에 마리네이드하여 숯불에 구워낸 요리</p> <p>→ 영계를 이용한 구운 요리를 한국식으로 변형하여 개발할 예정. 쌈장이나 간장 소스에 마리네이드 할 수 있음</p>

Grilled Scallops	Tiger Prawn	Assorted maki
		
<p>그릴에 구운 관자에 명란젓 곁들여 올린 메뉴</p> <p>→ 해산물이 들어간 타파스 형태의 메뉴 개발 혹은 행사용 Finger food 개발 가능</p>	<p>감칠맛 나는 소스와 함께 곁들여 먹기 좋게 제공되는 왕새우 구이 요리</p> <p>→ 된장이나 초장을 이용한 새우 요리 개발 검토 가능. 한국의 조개찜에 치즈나 초고추장을 곁들이는 형태로 구성 가능</p>	<p>California maki, Spider roll, Arjun toro roll, Hamachi maki 가 함께 제공되는 모듈 롤 메뉴</p> <p>→ 한국적인 메뉴(불고기, 잡채)를 이용한 롤 메뉴 검토 가능</p>

8) Polpo (41 Beak Street London W1F 9SB)

- a. 방문일시: 2012년 6월
- b. 방문목적:
 - 런던 현지에서 최근 각광받는 인기 레스토랑 시장 조사
 - 비비고 타파스 개발 메뉴 참고 자료 조사

c. 메뉴구성:

Cicheti(7종)	Anchovy & chick pea crostino, Mortadella, Gorgonzola & walnut wrap, Arancini, Chopped chicken liver crostino, Potato & Parmesan crocchetta, Pickled artichoke & mozzarella, Olives
Pizzette(5종)	Bianca, Green olive, white anchovy & basil, Spinach, Parmesan & soft egg, Wild mushroom, Cured pork shoulder & pickled pepper
Breads(3종)	Goat's cheese, roast grapes, pinenuts & honey bruschetta, Pane carasau, prosciutto bianco, walnuts & cracked black pepper , Grilled focaccia, olive oil
Meatballs(6종)	Classic beef & pork, Spicy pork & fennel, lamb & pistachio, Chick pea, spinach & ricotta, Meatballs & spaghettini, Piadina meatball smash
Fish(5종)	Fritto misto, Cod cheeks, lentils & salsa verde, Calamari, parsley & radish salad, Mackerel tartare, horseradish & carta di musica, Chilli & garlic prawns
Meat(5종)	Roast pumpkin, speck & ricotta salata, Duck & green peppercorn ragu, pappardelle, Pork belly, radicchio & hazelnuts, Sliced flank steak, Portobello mushrooms, Buffalo plate: cured meats & mozzarella
Vegetables & Salads(5종)	Pear, Gorgonzola & chicory salad, Roast potatoes & rosemary, Cauliflower & Fontina gratin, Fennel, almonds & curly endive salad, Market greens
Dessert(6종)	Affogato al caffè, Gelato cone, Flourless orange & almond cake, Tiramisù pot, Nutella pizzetta, Pannetone & vin santo, Neal's Yard cheese
Sweet things (3종)	Chocolate salami, Ricotta crumble, Cannoli, ricotta & Amarena cherries
Drinks	House wine(2종), White wine(10종), Prosecco & Champagne(5종), Red wine(9종), Sweet(1종), Beer(1종), Non Alcoholic Cocktails(2종), Inerals and Juice(5종), Some Cocktails(9종)

d. 운영방식

- 서비스: 왓자지껄한 분위기에 섬세한 서비스는 제공되지 않으나 친절함
- 요리 제공 시간: 10~15분 (비교적 빠르게 제공됨)
- 식기 및 기물: 가벼운 백색 기물 사용 (기물에 독특함은 없음)

e. 입지

- 런던 중심의 변화가에 위치하고 있으며, 유동인구가 매우 많음

f. 분위기/인테리어

- 오픈 한지 얼마 되지 않았으나, 굉장히 오래 된 듯한 느낌의 빈티지한 인테리어가 인상적
- 지하의 바는 타일을 이용한 인테리어로 오래된 창고와 같은 느낌을 줌
- 젊은 고객이 많아 상당히 왓자지껄하고 활발한 분위기

g. 당사 시사점




<장점>

- 투박하여 세련미는 없지만 요리 본연의 맛이 상당히 좋고 풍미가 있음

<시사점>

- PT도 중요하지만 요리 본래의 맛을 살린 메뉴로 고객을 사로잡을 수 있음
- 레스토랑 입장을 줄여서 기다리면서 드링크 메뉴를 먹는 문화에 참고하여, 비비고의 바 메뉴를 강화하여 기다리는 손님에게도 만족스러운 서비스를 제공할 수 있어야 함

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Moscow Mule	Green olive, white anchovy & basil pizza	Classic beef & pork meatball
		
<p>Vodka, ginger beer, lime 으로 만든 칵테일로 orange peel 이 들어가 은은하게 향이 짙어 지는 칵테일 → 강한 베이스의 칵테일 메뉴 이지만 orange peel의 향이 녹아나면서 그 강도가 약해지는 것을 활용한 칵테일 메뉴 개발 가능</p>	<p>그린 올리브와 앵초비의 시큼한 맛이 일품인 앵초비 피자 → 앵초비와 같이 특 쏘는 맛을 가진 한국의 식재를 활용하여 (젓갈류) 전 메뉴 개발에 응용 가능. 매니아 고객층을 형성 할 수 있음</p>	<p>다진 소고기와 돼지고기 미트볼에 토마토 소스를 얹은 클래식한 미트볼 요리로 Polpo의 대표 메뉴임 → 미트볼 메뉴와 같이 매우 간소한 타파스 형식의 한식 메뉴 개발 검토 가능</p>

Heritage tomato	Zucchini salad
	
<p>굵게 썬 토마토에 드레싱을 가볍게 토싱하여 제공하는 굉장히 심플한 메뉴이나 신선한 재료의 맛이 특징 → 토마토 또는 오이 등의 한가지 재료만을 이용하여 재료 본연의 맛을 강조하는 메뉴 개발 가능.</p>	<p>얇게 슬라이스한 주키니를 올리브오일, 파마산 치즈에 토싱하여 제공하는 샐러드로 굉장히 신선하며 짹짹한 맛이 일품 → 비비고의 그린샐러드에 주키니를 사용하여 신선한 식재를 어필 할 수 있는 샐러드 메뉴 개발 가능</p>



9) Hawksmoor (11 Langley Street, London WC2H 9JG)

- a. 방문일시: 2012년 6월
- b. 방문목적:
 - 런던 현지에서 최근 각광받는 인기 레스토랑 시장 조사
 - 비비고 타파스 개발 메뉴 및 디저트 메뉴 개발 메뉴 참고 조사
- c. 메뉴구성:

Lunch&Dinner	Pre-prandials(4종), Starters(12종), Steak(12종), The Rest(4종), Sides(11종), Express course menu(2종)
Bar	Bar Snacks(10종), Hot Dogs(3종), Burgers(3종)
Pudding	Puddings(6종), Ice-Cream & Sorbet(2종), Chocolate & Macaroons(2종), Cheese(2종), Tea & Coffee(1종), Dessert wine(8종), Port & Sherry(7종), Cognac(8종), Armagnac(3종), Apple Brandy(7종), Grappa(4종), Whisky(14종), Tequila & Mezcal(9종), American Whiskey(6종), Rum(6종)
Sunday Roast	Pre-prandials(4종), Starters(12종), Steak(12종), The Rest(4종), Sides(11종), Express course menu(2종)

- d. 운영방식
 - 서비스: 부담스럽지 않고 캐주얼한 서비스로 편안함을 느낄 수 있음
 - 요리 제공 시간: 10~15분 (비교적 빠르게 제공됨/메뉴 간 제공시간 차이)
 - 식기 및 기물: 하얀색 세라믹 기물 및 주물 솔 사용
- e. 입지
 - 런던 번화가의 안 쪽 골목에 위치하여 눈에 띄지는 않으나 많은 사람들이 찾음
- f. 분위기/인테리어
 - 넓은 실내와 빈티지한 소품을 활용한 인테리어
 - 탁 트인 공간에 테이블이 가깝게 놓여있고, 기둥이 굵게 줄지어 있어 다소 투박한 느낌을 줌
 - 세련된 느낌 보다는 착 가라앉는 분위기
- g. 당사 시사점
 - <장점>
 - Bar Snack 메뉴가 잘 되어 있고, 특히 김치 버거와 같은 독특한 퓨전 메뉴 판매
 - <시사점>
 - 다양한 소스를 제공하여 다양한 고객의 취향을 고려함
 - 김치 버거의 경우 굉장히 유명한 메뉴로 신 김치를 굉장히 심플하게 재료로 사용했음
 - 한식 재료를 한식 그대로의 풍미를 살려 메뉴화 하여도 비비고만의 특별한 메뉴를 개발 할 수 있음을 시사함

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Bone in Sirloin	Kimchi Burger	Eton Mess
		
<p>뼈째 제공되는 스테이크 메뉴로 뜨거운 무쇠 냄비에 제공됨</p> <p>➔ 비비고의 불고기를 스테이크화 하여 뜨거운 무쇠 판에 제공하는 형태로 한국식 스테이크 메뉴 개발 가능</p>	<p>신 김치가 들어간 치즈버거로 신 김치 그대로의 향이 강하게 나는 레스토랑의 인기 메뉴</p> <p>➔ 한식 재료를 서양의 입맛에 맞추지 않고, 한식 그대로의 풍미를 살려 메뉴화 하여도 비비고만의 인기 메뉴를 개발 할 수 있음</p>	<p>영국 전통 디저트로 머랭, 딸기 등의 berries를 넣어 아이스크림과 함께 푸짐하게 깔끔하지 않은 PT로 제공되는 디저트 메뉴</p> <p>➔ 영국 전통 디저트이므로 런던 비비고의 디저트 메뉴로 벤치마킹하여 개발 검토 가능</p>

10) La Petit Maison (53-54 Brook's Mew London W1K 4EG)

- a. 방문일시: 2012년 6월
- b. 방문목적:
 - 런던 현지에서 최근 각광받는 인기 레스토랑 시장 조사
 - 비비고 타파스 개발 메뉴 및 디저트 메뉴 개발 메뉴 참고 조사
- c. 메뉴구성:

Starter(13종)	Tapenade of Nicoise Olives, Onion Tart with Anchovies, Veal Stuffed Mediterranean Vegetables, Sweet Peppers in Olive Oil, French Beans with Foie Gras, Nicoise Salad, Marinated Beetroot, Salad of Green Lentils, Red Cabbage Salad with Apples, Crab and Lobster Salad., Mediterranean Vegetables Marinated in Olive Oil with Feta, Burrata with Fresh Datterini Tomatoes and Basil, Sardines with Grapes, Tomatoes and Capers, Marinated Salmon with Pink Peppercorns, Lightly Cured Sirloin with a Pickle Dressing, Carpaccio of Tuna, Carpaccio of Sea Bream with Salsa Verde, Carpaccio of Scallops, Thinly Sliced Octopus in Lemon Oil, Warm Prawns with Olive Oil, Salt Cod Croquettes with Oven Roasted Pepper Relish, Deep Fried Courgette Flowers and Sage with Anchovies, Deep Fried Baby Squid
Main Course (22종)	Gnocchi with Cherry Tomato Garlic and Parmesan, Pasta with Beef Ragout, Mushrooms and Chorizo, Homemade Pasta with Squid and Prawns, Grilled Tiger Prawns, Clams with a Tomato and Herb Sauce, Turbot with Artichokes, Chorizo, White Wine and Olive Oil, Whole Sea Bream Baked en Papillote with Lemon, Herbs and Olive Oil, Pan Fried Dover Sole with a Grainy Mustard Dressing, Salt Baked Fillet of Line Caught Sea Bass with Artichokes and Tomatoes, Baked Fillet of Cod Provençal, Grilled Rib Eye Steak 400gr, Grilled Veal Chop, Slow Cooked Duck Legs with an Orange Glaze, Grilled Lamb Cutlets with Smoked Aubergine, Roast Baby Chicken Marinated in Lemon, *Whole Roast Black Leg Chicken with Foie Gras, *Whole Roast Leg of Milk Fed Lozere Lamb with Spiced Couscous, Steamed Broccoli, Green Beans, Baked Gratinated Potatoes, French Fried Potatoes, Mixed Leaf Salad
Dessert(8종)	Warm Chocolate Mousse with Malt Ice Cream, Marinated Agen Prunes served with Ginger Bread Ice Cream, Cheesecake, French Toast with Spice Ice Cream, Warm Fig Tart with Yoghurt Ice Cream, Vanilla Crème Brulee, With a Cloud of Mixed Berries and Mascarpone Beignet Lemon Sorbet with Vodka

- d. 운영방식
 - 서비스: Fine Dining French Restaurant 으로 훌륭한 정통 서비스를 제공함
 - 요리 제공 시간: 10~15분 (비교적 빠르게 제공됨/메뉴 간 제공시간 차이)

- 식기 및 기물: 하얀색 세라믹 기물 사용

e. 입지

- 런던 번화가에서 약간 떨어진 곳에 위치하나 유명하여 사람들이 많이 찾음

f. 분위기/인테리어

- 밝은 실내에 화려한 소품을 이용하여 환한 분위기
- 특히 바가 굉장히 화려하게 차려져 있어 눈길을 끄

g. 당사 시사점

<장점>

- 차려입고 찾아오는 손님들이 많으며, 요리의 질이 상당히 높음
- 수준 높은 서비스를 제공함

<시사점>

- 수준 높은 서비스를 비비고 런던에서도 제공 할 수 있도록 서비스 교육 필요
- 메뉴 플레이팅 하나하나 세심한 손길이 묻어나도록 메뉴 관리 필요

h. 메뉴 사진 및 벤치마킹 포인트

Thinly Sliced Octopus in Lemon Oil	Deep Fried Baby Squid	Assorted Ice cream
		
<p>매우 얇게 썬 문어를 젤라틴으로 굳혀 레몬 오일을 곁들여 먹는 에피타이저 메뉴로 씹히는 맛이 굉장히 부드러움 → 얇게 썬 문어를 청포묵 가루로 굳혀 한국식으로 재해석한 슬라이스 문어 요리 개발 검토 가능. 위의 플레이팅 참고.</p>	<p>한치에 튀김 옷을 얇게 입혀 튀겨낸 후 매콤하고 짭짤한 spice를 뿌려 내는 튀김 메뉴 → 레스토랑 마다 한치 혹은 오징어 튀김을 제공하고 있음에 착안하여 비비고에도 갈라마리 메뉴 개발 검토 가능</p>	<p>당일 준비된 아이스크림 중 세 종류를 주문하여 먹을 수 있는 디저트 메뉴로 직접 매장에서 만든 아이스크림 제공 → 스푼 볼 하나하나에 담겨져 제공되는 아이스크림 플레이팅 디저트 메뉴 개발에 참고 가능</p>

Pan Fried Dover Sole with a Grainy Mustard Dressing	Vanilla Crème Brulee	Warm Chocolate Mousse with Malt Ice Cream
		
<p>뼈째 구워 제공 되었다가 서버가 뼈를 모두 발라서 다시 내주는 서비스.</p> <p>➔ 비비고에서도 보여줄 수 있는 서비스를 도입하여 메뉴 개발에 적용 할 수 있도록 검토 가능</p>	<p>낮은 온도에서 크렘블뢰 반죽을 구워 내 차갑게 식힌 후, 위에 설탕을 듬뿍 올려 윗면을 바삭하게 구워낸 달콤하고 부드러운 디저트</p> <p>➔ 비비고 디저트 메뉴 개발에 참고</p>	<p>따뜻한 초콜렛 무스 위에 아이스크림 한 스푼을 올린 디저트 메뉴</p> <p>➔ 비비고 디저트 메뉴 개발에 참고</p>

나. 메뉴 기획

비비고 런던 출점을 위한 시장 조사의 목적은 궁극적으로 출점을 성공으로 이끌 수 있는 적합한 메뉴를 구성하기 위함에 있다. 현지의 트렌드와 고객 수요에 부합하는 메뉴를 구성하는 것은 현지 식음료 사업 시장에 긍정적으로 정착할 수 있는 필수 요소이자 우선 되는 요소이기 때문이다. 따라서 우리는 런던 비비고의 메뉴 구성을 시장의 요구에 맞춰 적절하고 안정적으로 기획할 수 있도록 수회에 걸쳐 국내 및 영국 현지 시장조사를 실시하였다. 시장조사를 통해 얻고자 했던 개괄적인 정보는 다음과 같았다.

런던 비비고 점포 유형의 확정(Quick Service Restaurant(QSR) / Casual Dining Restaurant(CDR)/Fine Dining Restaurant(FDR) 및 현지 주요 레스토랑의 판매 메뉴군 확인

위 정보와 더불어, 시장조사를 통하여 런던 비비고 점포 유형의 방향성과 메뉴 구성에 필수적으로 포함되어야 할 몇 가지 개괄적인 사안 또한 뚜렷하게 확인 할 수 있었다. 내용은 아래와 같다.

- Site 주변 상권은 CDR에 대한 선호도가 높음
- TAPAS 메뉴에 대한 고객 수요 높음
- 대부분 Bar & Dining 으로 Waiting time Drinks 메뉴 매출 높음
- 생선 메뉴군 강화 필수
- 디저트 메뉴군 강화 필수

런던 비비고가 위치해 있는 SOHO 인근의 레스토랑뿐만 아니라 런던 번화가에 위치한 유명 레스토랑은 CDR의 형태가 대부분임을 확인 할 수 있었다. 한국 음식점 중 QSR 유형의 음식점(Bibimbap)을 확인하긴 하였으나 시장 조사를 한 결과, 빠른 제공 속도로 인해 메뉴의 질에 한계가 있음을 알 수 있었고, 또한 새로운 음식 문화를 현지인에게 매력적으로 전달하기에 QSR 형태의 운영에는 무리가 있다고 판단되었다.

한편, FDR의 경우는 매장 출점 후 완전히 안정화하기 전에는 고객 접근성이 현저히 떨어져 한식을 효과적으로 알리기에 많은 시간이 투자 될 것이라는 점이 문제점으로 지적되었다. 정리하면, 현지 젊은이들 사이에서 유행하며 각광받고 있는 레스토랑의 대부분은 다양한 음료가 제공되는 Bar를 갖춘 CDR이며, 이는 런던에 없던 새로운 유형의 한식 레스토랑을 고객들에게 효과적으로 어필하는 데 적절한 유형이라는 결론에 도출하였다. 따라서 런던에 출점하는 비비고의 유형은 Bar & Dining의 CDR 유형을 채택하게 되었다.

따라서, 비비고 런던점의 메뉴 구성은 전문화된 한식 메뉴와 컨셉으로 Modern Korean을 지향하는 것을 목적으로 메뉴 구성 계획을 진행하였으며, 주 고객층, 객단가, 주메뉴 등의 구체적인 메뉴 구성 계획은 다음과 같았다.

전문화된 메뉴와 컨셉으로 Modern Korean 지향.	
주 고객층	25~45세 주변 직장인, 백화점 방문고객 및 trend setter
객단가	Lunch £ 20-25/ Dinner £ 40-50 (beverage 금액 제외)

주메뉴	European적인 look &feel의 Korean flavor가 가미된 tapas 메뉴 중심
고객가치	Healthy &fresh 느낌을 주는 새로운 oriental인 한국적 맛을 친근한 모양과 식자재로 가치 있게 즐기고자 함.
장점	전문화되고 차별화된 메뉴 구성으로 조기 시장 진입 및 경쟁우위 확보 ➔ brand 인지도 확보
단점	신규 브랜드로서 시장정착까지 일정기간 소요

또한, 시장 조사를 통하여 런던 현지에 맞도록 메뉴 구성을 보완 및 기획하는 과정에 필요한 정보도 얻을 수 있었다. 위에 언급한 것과 같이 크게 네 가지 영역이며 그 내용은 TAPAS 메뉴 강화, Bar(Drinks)메뉴 강화, 생선 메뉴군 강화, 디저트 메뉴군 강화 이다. 비비고의 Identity를 유지하는 것을 원칙으로 하되, 현지의 고객 요구에 맞는 메뉴 군을 구성할 수 있도록 메뉴를 기획하는 것을 목적으로 메뉴 기획안을 작성하였다.

한편, 비비고 런던점은 Bibigo Bar & Dining로 계획되어 다른 매장과는 다르게 음료군 메뉴 개발이 큰 비중을 차지했다. 따라서 Bar 메뉴군은 식사 메뉴와 별개로 기획/개발 단계를 진행하였다. Bar 기획 또한 비비고 런던점 주변의 유명 Bar 레스토랑의 시장조사를 바탕으로 하였으며, 그 내용은 아래와 같다.

London 현지 트렌드에 맞는 전문화된 메뉴와 컨셉으로 Modern Korean 지향.	
고객가치	Korean Spirit &Value for the money
메뉴구성	-European look &feel의 Korean flavor가 가미된 twist cocktail 위주 -경쟁 레스토랑 주요 칵테일 벤치마킹 -현지 London 주요 Spirits List up - 현재 런던 Taste 충족 -Serve for On the Rock and Shot -Spirit 구성 기준 (cheap - middle - premium) -40여가지 품목의 와인리스트 -티, 주스, 소프트 드링크
객단가	beverage £ 8 - 8.5
장점	-트렌드에 맞고 심플한 바 품목 구성으로 초기 셋업 비용 절감 -현지 입맛에 맞는 구성으로 조기 시장진입 및 경쟁우위 확보 -brand 인지도 확보
단점	한국 전통술 부족으로 인한 경쟁 Korean Restaurant과 한국주류 리스트 차별화 부재 (전통술 및 전통차 추가로 경쟁적 리스트 완성과 칵테일 리스트 수정예정)

음료군 개발을 위한 시장조사는 Bar 레스토랑으로 유명한 5곳을 선정하여 진행하였다. 시장조사 결과 각 레스토랑이 보유한 칵테일 베이스를 확인할 수 있었다. 그 내용은 아래 자료와 같으며, 결과에 따라 비비고 Bar 메뉴의 칵테일 베이스를 우선적으로 기획하였다.

1) 메뉴 구성 계획

런던 현지 시장 조사 결과를 바탕으로 최초 메뉴 구성을 총 8군으로 분류하였다. 최종 개발 메뉴 분류는 개발 과정에 따라 달라질 수 있다고 전제하였으며, 개발 및 시장조사 내용을 지속적으로 반영하여 최적의 메뉴 구성을 확정하기로 계획하였다.

메뉴 분류	종류
무침(Salad)	5종
전식(Appetizer)	5종
구이(Grill)	10종
조림&지짐(Braised)	4종
튀김(Fried)	5종
비빔밥&죽(Bibimbap&Porridge)	5종
국(Soup)	2종
한과(Dessert)	5종

- Vodka, rum, gin 위주의 칵테일 구성
- 각 레스토랑 특성에 따라 구성변화
(ex> Shochu Lounge - shochu 46%, Hakkasan - sake 18%)
- Classic cocktail 에 각 레스토랑별 특성에 맞게 twist
- Plus, signature 칵테일로 구성



- 기본칵테일 베이스 위주로 구성
- Raphael's cocktail list + benchmark cocktail list
- Korean Spirits - 20 - 30% 구성
- Bibigo bar size와 스타공간 고려 베이스 간소화
- 후후 전통주부분 강화
- 20% down된 fixed cocktail price - £8 - 8.50

	Yauatcha	Shochu	Hakkasan	Bibigo	Pingpong	Yalla Yalla
Price range	£ 9.80	8.6-9.6	£11.50	£ 8.50	5.95-6.95	£ 8.00
Ave. Price	£ 50	£ 65	£ 65	£ 40	£ 28	£ 21
Bar Size	7 stations	4 stations	4 stations	2 stations	3 stations	4 stations

base	Shochu		Yauatcha		Hakkasan		Roka		Zuma		BiBigo	
vodka	6	25%	10	36%	13	29%	6	25%	11	42%	5	45%
Rum	1	4%	3	11%	5	11%	1	4%	2	8%		0%
Gin		0%	5	18%	5	11%		0%	3	12%	1	9%
Whisky	1	4%	3	11%	5	11%	1	4%	5	19%	1	9%
Sake		0%	2	7%	8	18%		0%	3	12%		0%
Soju		0%		0%		0%		0%		0%	2	18%
Shochu	11	46%		0%		0%	11	46%		0%		0%
Brandy	1	4%	1	4%	2	4%	1	4%		0%	1	9%
Cachaca		0%	1	4%		0%		0%		0%		0%
Tequila		0%	1	4%	3	7%		0%	1	4%		0%
Bubble	4	17%	2	7%	4	9%	4	17%	1	4%	1	9%
Total	24	100%	28	100%	45	100%	24	100%	26	100%	11	100%

<영국 내 경쟁사 칵테일 베이스현황>

2) 메뉴 분류에 따른 세부 구성안

메뉴 분류에 따른 세부 구성안은 다음과 같다. 메뉴 기획은 런던 비비고의 메뉴는 국내 매장과는 다르게 현지에 적합한 ‘신메뉴 개발’ 이 다 수 이루어져야 하는 특징이 있다. 따라서 이번 메뉴 기획은 최대한 다양한 개발을 시도하여, 현지에 적합한 최고의 메뉴를 개발, 선정할 수 있도록 제안하였다.

시장조사를 바탕으로 개발 및 리뉴얼을 제안한 전체 메뉴안은 기존 국내 메뉴의 단순한 변형안 까지 포함하여 약 80여 종이다. 제안한 메뉴안 중, 최종 메뉴 구성의 가능성이 있는 메뉴를 우선적으로 선별하여 개발하는 방법을 채택하였으며, 나머지 메뉴안은 개발 과정 중 추가하는 방식으로 개발을 실시하였다. 전체 메뉴안 중 최종 메뉴 구성을 고려하여 우선적으로 선별한 메뉴는 아래와 같다.

<1차 개발을 위한 선별 메뉴 구성안>

(1) 무침(Salad)

Category	No.	Menu	Description
Muchim (SALAD)	1	Beef tartar	고추장소스로 버무린 육회, quail egg, sauce
	2	Octopus acorn jelly	문어를 넣고 굳힌 청포묵
	3	Yellow tail	회무침 샐러드
	4	King crab buckwheat noodle	crab meat을 넣고 만든 누들 샐러드
	5	Sesame salmon	모듬개를 겉면에 붙인 연어 샐러드



<무침 (Salad) 메뉴 설명 참고 자료>

(2) 전식(Appetizer)

Category	No.	Menu	Description
Junsik (APPETIZER)	1	Jap chae with crispy cone	크리스피한전병콘에 넣은 잡채
	2	Mandoo salad	크러스트로 덮은 만두와 오일겉절이에 토싱한shoots
	3	Dried pollack & Soy mayo	소이 마요소스딴을 곁들인 북어채
	4	Steam & panfried bun + 떡갈비	한쪽을 크리스피하게 구운 번과 떡갈비
	5	Grilled tofu & kimchi	볶은김치를 속을 채운 두부와 크리스피삼겹살



<전식 (Appetizer) 메뉴 설명 참고 자료>

(3) 구이(Grill)

Category	No.	Menu	Description
Gu-I (GRILL)	1	Bulgogi steak	불고기 소스로 구워낸 tender steak.
	2	Bulgogi traditional	Char - grill에 구워낸 전통 바삭불고기
	3	Grilled chicken skewer	Char - grill에 구워낸 전통 치킨꼬치
	4	Spit roasted rice cake	불고기 소스의 스테이크와 떡으로 만든 산적
	5	Grilled seabass + mini bibimbap	그릴에 구워낸 농어 + 미니비빔밥
	6	Baked black cod + mini bibimbap	달래장 소스로 그릴에 구워낸 대구 + 미니비빔밥
	7	Grilled lamb	한국식 허브(산초)가 가미된 고추장소스로 구워낸 양고기
	8	Grilled tiger prawn	Char - grill에 구워낸 tiger prawn
	9	Scallops + pollack roe	유자 간장소스로 맛을 낸 관자 + 명란
	10	Grilled baby chicken	Korean spicy 로 맛을 낸 Char - grill에 구워낸 영계



<구이 (Grill) 메뉴 설명 참고 자료>

(4) 조림&지짐(Braised)

Category	No.	Menu	Description
Jorim &Jjim (Braised)	1	Braised ox cheek	소고기 불살로 찌낸 갈비찜
	2	Pork belly + Lettuce + Kimchi	레터스에 삼겹살, 볶은김치 등을 넣은 보쌈
	4	Braised chicken (찜닭) + baby carrot + baby veggie + potato	당근, 감자 등을 넣고 찌낸 찜닭
	5	Seafood hot pot + smoked spice	Hot pot에 맥반석, 스파이스를 넣고 찌낸 시푸드



<조림&지짐 (Braised) 메뉴 설명 참고 자료>

(5) 튀김(Fried)

Category	No.	Menu	Description
Tui-Gim (Fried)	1	Softshell crab	바삭하게 튀겨낸 소프트셸크랩과 스파이스 마요소스
	2	Calamari	바삭하게 튀겨낸 갈라마리
	3	Mackerel	바삭하게 튀겨낸 신선한 고등어
	4	Assorted jeon	신선한 야채와 계절생선으로 만든 전
	3	Spring Onion pancake & Seafood	여러가지 해물을 얹은 파전



<튀김 (Fried) 메뉴 설명 참고 자료>

(6) 비빔밥 & 죽(Bibimbap & Porridge)

Category	No.	Menu	Description
Bibimbap & Juk (Bibimbap & porridge)	1	Bibigo Original	bibigo signatre 비빔밥
	2	Beef tartar bibimbap	육회비빔밥
	3	Raw fish bibimbap	모듬생선회와 야채를 곁들인 회덮밥
	4	Lamb bulgogi bibimbap	양고기 불고기를 곁들인 비빔밥
	5	Porridge	해산물을 곁들인 porridge pot

(7) 국(Soup)

Category	No.	Menu	Description
Kuk (Soup)	1	Miso soup	야채를 곁들인 된장국
	2	Wonton soup	야채를 넣고 끓여낸 만두국



<비빔밥&죽 (Bibimbap&Juk) 메뉴 설명 참고 자료>



<국 (Soup) 메뉴 설명 참고 자료>

(8) 한과(Dessert)

Category	No.	Menu	Description
Hangwa (Dessert)	1	Chocolate Fondant	
	2	Dried sharon fruit Crème brulle	꽃감을 넣고 부드럽게 구워낸 크렘블레
	3	citrus terrine with sorbet	소브레와 곁들이는 여러가지citrus
	4	Profiterole with Ice cream	쌀강정으로 만든 profiterole
	5	빵튀기 + sorbet selection	빵튀기 위에 올린 여러가지sorbet와 말린 과일



<한과 (Dessert) 메뉴 설명 참고 자료>

최초 개발 진행을 위한 메뉴안은 위의 내용과 같으며, 추가 개발을 계획할 수 있도록 제안한 나머지 메뉴안은 아래와 같다. 메뉴 기획단계에서 제안하는 메뉴안은 개발을 위한 자료로서의 역할이 가장 크다. 따라서 제안한 전 메뉴가 모두 개발 진행되는 것은 아니며, 개발 과정 중의 내부 의견에 따라 메뉴를 선정하게 된다.

<추가 개발을 위한 기타 메뉴 구성안>

Category	No.	Menu	Description
Muchim (SALAD)	1	탕평채	청포 가루를 활용하여 얇게 만든 청포묵에 영국 현지 선호 야채를 곁들인 건강 목 샐러드
	2	망고 쉬림프 토푸 샐러드	바삭하게 튀긴 두부에 그린빈, 망고소스를 곁들여 상큼하게 즐기는 샐러드
	3	그린 샐러드	Rucola, courgette, zucchini에 라임소스를 곁들인 그린 샐러드
	4	자몽 샐러드	루비자몽과 신선한 해물이 어우러진 상큼하고 달콤한 샐러드
	5	서벳 샐러드	생울, 대추, 인삼, 양상추에 춘권피를 곁들인 후서벳을 올린 건강 샐러드
	6	토마토푸	부드럽고 담백한 생식 두부, 토마토에 새콤한 레몬간장 소스를 곁들인 샐러드
	7	비비고 샐러드	바삭한 누룽지 위에 시금치, 두부, 버섯을 얹은 유자 드레싱의 한국 샐러드
	8	수삼오렌지 샐러드	수삼, 마, 대추, 밤에 유자청 소스를 곁들인 샐러드
Junsik (APPETIZER)	1	갈비 만두	버섯과 갈비살을 듬뿍 넣어 촉촉하게 쪄낸 담백한 만두
	2	녹두전	같은 녹두와 갖은 나물을 넣고 지진 녹두전
	3	떡볶음	바삭하게 구운 가래떡을 매콤 달콤한 고추장 소스로 볶아낸 요리
	4	그립랩	숯불고기를 넣어 버무린 밥을 케일과 양배추에 넣고 말은 쌈밥
	5	소고기 전	겉은 바삭하고 속은 부드러운 소고기 전
	6	너비아니	숯불고기의 Upgrade 버전인 타파스형 불고기
Gu-I (GRILL)	1	관자 구이	트러플 오일과 유자소스를 곁들인 관자 구이
	2	Dover sole 구이	팬에 구운 Dover sole에 튀긴 마늘과 오이 피클을 곁들인 생선 요리
	3	두부 스테이크	노릇하게 구운 두부에 간장소스에 졸인 우영을 곁들인 비비고 두부 스테이크
	4	핫스톤 갈비	바비큐 소스에 재운 갈비 구이
	5	핫스톤 치킨	비비고 간장양념에 재운 치킨 구이

Jorim & Jjim (Braised)	1	코다리 찜	매콤한 소스에 콩나물을 곁들여 풍성하게 찜낸 코다리 찜
	2	메로 조림	멸치로 다시 육수를 만들어 간장에 조려내어 팬넬과 곁들여 먹는 생선 요리
Tui-Gim (Fried)	1	한치 튀김	한치에 튀김옷을 얇게 입혀 튀겨낸 후 짭짤하게 간을 한 한치 튀김
	2	생선(농어) 강정	비비고 닭강정을 응용하여 생선을 재료로 한 강정 메뉴
	3	해물 파전	쪽파(또는 대파, 톨)에 신선한 해산물을 얹어 바삭하게 구워 낸 전 요리
	4	닭강정	바삭한 닭고기에 매콤 달콤한 소스를 버무려 맛을 낸 비비고 베스트 메뉴
	5	화이트 치킨	감칠맛 나는 닭고기와 파리고추를 바삭하게 튀겨낸 비비고의 인기메뉴
Bibimbap & Juk (Bibimbap & porridge)	1	어복 쟁반국수	양지 육수에 미나리, 호박, 배추, 썩갓 등을 넣어 깊고 시원한 맛의 어복 쟁반국수
	2	스테이크 비빔밥	주물럭 스테이크를 돌솥의 sizzle을 이용하여 즐길 수 있는 스테이크 비빔밥
	3	명란 국수	명란젓과 각종 신선한 야채를 올려 차갑게 비벼먹는 명란 국수
	4	골동면	메밀면에 여러 가지 나물, 닭가슴살을 곁들인 겨자 간장소스의 비빔국수
	5	치킨 김치볶음밥	매콤하게 양념한 닭가슴살과 김치를 넣고 볶아 낸 돌솥 비빔밥
Kuk (Soup)	1	우거지 갈비탕	장시간 푹 삶은 한우, 갈비와 우거지를 함께 넣고 끓여 깊고 시원한 일품 메뉴
	2	불낙전골	낙지와 불고기를 넣어 사골국물에 끓여 낸 깊고 얼큰한 맛의 불낙 전골
	3	육개장	한우, 홍두깨, 치마살을 장시간 푹 삶아 깊은 맛을 내는 칼칼한 육개장
Hangwa (Dessert)	1	호떡 & 젤라또	호떡과 아이스크림을 함께 곁들여 먹는 디저트
	2	eton Mess	오미자와 Berries를 머랭과 함께 으깨서 먹는 이튼메스
	3	화채	메론, 자두 등의 부드러운 과일에 셔벗을 곁들인 한국식 화채
	4	치즈 케익	루비자몽과 유자 젤리, 진저 아이스트림을 곁들인 치즈케익

	5	약과 밀페이유	약과의 페스츄리 성질을 이용해 약과로 만든 밀페이유 디저트
	6	두부 푸딩	tofu panna cotta의 형태로 만든 두부 디저트

Bar 메뉴 개발은 메뉴 선별 단계를 거치지 않고 메뉴 기획안이 최대한 최종 메뉴가 되는 것을 목적으로 개발을 진행하였다. Bar 메뉴는 국내를 배제하고 현지 시장조사를 토대로 기획되었기 때문에 철저히 현지 식재를 바탕으로 메뉴 개발에 착수 할 수 있었다.



<Bar 메뉴 설명 참고 자료>

따라서 최종 메뉴안은 최초 메뉴 기획안과 거의 유사한 결과로 나올 수 있었다. Bar 메뉴안 구성은 다음과 같이 기획하였다.

Type	Type	Name	Type	Name	Type	Name	
Spirits	Vodka	ketel one	Alcohol	Amal	Soft Drink	coke	
		belvedere		Korean Cobbler		diet coke	
		konik's tail		Strawberry-n-Balsatini		lemonade	
		stolichnaya elit		Yellow Sea		ginger ale	
	myers	Kohot Mary		ginger beer			
	Rum	elements 8 plat		Green Season	Mine	Voss Sparkling	
		diplomatico		Ginseng stormy	-ral	Voss Mineral	
		ronzacapa		Passion Fruit Bellini	Tea	Nokcha	
	Gin	tanqueray		Non-Alcohol		Red Berries	Hongcha
		plymouth		Juice		Nokcha Kiwi	Green Jasmine
		hendericks	Lychee Debonair			Fresh mint	
		gin mare	Lychee			Earl Grey	
	Whisky	johnnie walker black 12y	Cranberry			English Breakfast	
		macallan 10y	Apple	Chamomile Flowers			
		lagavulin16y	Orange	Esspresso			
		four roses single barrel	Tomato	Cappuccino			
	Tequila	cuervo traditional	Aloe Vera	Coffee	Caffe Latte		
		grancentenarioplata	Sapporo		Beer	Macchiato	

	Brandy	remy martin xo		Cass		Americano
		chateau du breuil				Red
Korean	Soju	처음처럼	Korean Spirits		Wine	White
	BekSeJu	백새주				Sparkling
	Bokbunja	복분자				Dessert
	MaeWhaSoo	매화수				

2. 메뉴 개발

가. 1차 메뉴 개발/ 식재 조사

1) 1차 메뉴 개발

전형적인 한식 메뉴와, 현지에서 즐겨먹는 메뉴와 한식을 결합한 형태의 퓨전 메뉴를 개발하여 메뉴 구성할 수 있다.

a. 한식 메뉴

- 국내외 운영 중인 비비고 레스토랑 판매 메뉴 중 판매율이 높은 메뉴에 대한 현지 레시피 개발
- 현지 한식당 판매 메뉴 중 현지인이 선호하고 판매율이 높은 메뉴에 대한 레시피 개발

메뉴명(대분류기준)	취급 식당수(개)	메뉴명
구이·전·적	48	불고기, BBQ, 갈비, 해물파전
밥	35	비빔밥, 돌솥비빔밥, 김밥
국·찌개·전골	22	김치찌개, 감자탕, 순두부찌개
기타	11	짬뽕, 탕수육, 간pong기, 순대
회·편육	6	회, 보쌈
조림·초·볶음	6	떡볶이, 코다리조림
찜·선	5	갈비찜, 생태찜, 김치찜
면	5	냉면, 우동
숙채·생채	4	골뱅이무침, 잡채
만두·떡국·수제비	3	만두

[표 4-2-1] 영국 한식당 주요 메뉴

영국 현지에서 운영되는 한식당에서 가장 많이 판매하는 메뉴는 구이·전·적류이며, 약 70%의 업체가 불고기, 갈비, 해물파전과 같은 메뉴를 판매하고 있다. 밥의 경우 비빔밥과 돌솥비빔밥이 주로 판매되고 있으며 그 밖의 메뉴 역시 유럽인들의 식성을 고려한 육류 음식들이 주류를 이룬다.

① 해물 파전

해물파전은 한식을 대표하는 음식 중에 속하며 현재 한류의 영향으로 한식에 대한 관심이 높은 일본, 싱가포르 등의 아시아권의 한식당에서 많이 판매되고 있다. 해산물과 야채가 어우러져 영양소가 풍부하고 바삭하게 팬프라이 하여 조리함으로써 바삭한 식감이 조화를 이룬다. 메뉴의 주류를 이루는 오징어는 해독 작용과 피로회복, 혈압을 조절하는 기능이 있으며 새우 역시 혈압을 예방하는 특징을 작고 있다. 반죽에 필요한 부침가루와 튀김가루는 제당 제품을 사용하며 레스토랑 내 shop in shop에서 구입이 가능하다. 한국에서는 오징어를 사용하지만 영국의 현지 식재료 수급 상황에 맞추어 칼라마리를 사용하며 식재 조달 업체 3곳(썬앳푸드 외)에서 3차례 각기 다른 업체와 규격의 샘플 식재를 받아 최상의 맛을 구현할 수 있는 식재를 선택하여 개발하였다. 다음의 메뉴의 경우 조리 시간, 식재의 신선도, 팬의 예열 온도 등의 영향으로 맛과 모양, 색상의 변화가 발생되므로 조건별 구분을 두어 반복적인 조리를 통해 최적의 맛과 모양을 구현하는 레시피를 작성하였다.



[그림 4-2-2] 해물파전 조리 과정

② 닭강정

닭강정은 곡류를 엿물에 버무려서 간식 혹은 차와 곁들여 먹는 한과의 조리법에서 유래된 한식 메뉴이다. 그 중 닭고기는 쇠고기 다음으로 단백질 함유량이 많아 성장기 어린이의 영양식으로 좋은 식품이다. 또한 지방이 적어 맛이 담백하고 소화 흡수가 잘되는 고기로 알맞게 튀겨 매콤한 양념장에 조리 특유의 맛을 더할 수 있다. 바삭하게 튀겨낸 닭고기에 고추장 양념장을 기반으로 만든 소스를 함께 넣고 버무려 완성하는 메뉴로 국내외 운영되는 비비고 매장을 통틀어 높은 판매율을 보이는 메뉴이기도 하다.

한국에서 조리하는 전통 방식의 레시피를 기반으로 현지인에게 최근 관심이 높은 육·가금류의 표시사항을 중요시 한 원료를 활용하여 개발하였다. 매콤하면서도 달콤한 맛의 고추장 기반의 특제 소스는 제당에서 판매되고 있으며 레스토랑 및 영국 현지 유통업체 TESCO에서 구입이 가능하다. 닭고기를 튀기는 과정에서 후라이어기의 성능 및 브랜드가 국가별, 점포별 상이하므로 기름의 온도 및 튀김 시간에 따른 3차례의 시도를 통해 바삭하고 쉐 불에서 소스에 버무릴 때 쉽고 빠르게 소스가 닭고기 튀김옷에 묻을 수 있도록 시도하였다.



1. 180°C 예열된 튀김기에 해동시켜 좋은 닭강정 프랩을 넣고 2분간 튀긴다.
2. 예열된 팬에 튀긴 닭 강정을 넣고 10초간 볶아준 후 '떡볶음 소스 120g'을 넣어 소스가 고루 묻게 15회 가량 팬을 돌려준다.
3. 그릇에 닭고 가니쉬로 파리고추 튀김을 담아 제공 한다.

[그림 4-2-3] 닭강정 조리 과정

③ 불고기

불고기는 우리나라를 대표하는 구이문화의 상징이다. 자극적이지 않은 맛으로 처음 접하는 외국인이라도 거부감이 적으며, 특히 양념의 주재료가 되는 마늘과 간장까지 홍보하며 요리 뿐만이 아닌 한국의 식재료를 소개할 수 있는 메뉴이다. 불고기의 재료로 쓰이는 등심은 빈혈을 예방하며 불고기 양념의 바탕이 되는 간장에는 유산균이 풍부하여 육류임에도 불구하고 건강함을 강조할 수 있다.

한식을 대표하는 메뉴이므로 조리 상의 현지화를 추구하기보다 전통적인 불고기 조리법과 재료 투입량을 준수하여 한식의 맛과 고급스러움을 강조하도록 레시피를 제작하였다. 한식에서도 지역별 특성에 따라 다양한 조리 방법이 존재하므로 현지 한식당에서 판매되는 불고기의 조리 방법과 현지인의 반응 등을 조사하여 최적의 조리 방법을 선정하였다. 불고기는 메뉴 자체로도 한식을 가장 잘 표현할 수 있으나, 잎이 넓은 야채에 싸서 먹는 '쌈 문화' 역시 소개 할 수 있는 좋은 메뉴이다.

1. 예열된 차를 그릴에 불고기 프랩 1ea를 석쇠에 올려 앞 뒤로 3분간 타지 않게 구운 후 집계로 석쇠를 쳐서 불고기를 떼어 낸 후 뒤집어 준다. (2분) - 과정 반복(조리시간 6분)
2. 예열된 프라이팬에 식용유 1/2tsp를 두른 후 마이타케머시름 30g을 넣고 꽃스금을 부려 밑간 하여 준비하고, 미니쥬키니 1ea는 세로로 1/2 컷팅하여 석쇠에 구워 준비한다.
3. 준비된 플레이트에 1의 불고기를 중앙에 담은 후 숙주나물 프랩 30g, 마이타케머시름 30g을 자연스럽게 돌려 담은 후 미니쥬키니 2ea를 교차하여 올린다.



[그림 4-2-4] 숯불고기 조리 과정

④ 비빔밥/돌솥비빔밥

비빔밥은 조선시대인 1800년대 ‘시의전서’에서 처음 언급되었으며 지역별로 비빔밥에 얹혀 내려오는 유래도 다양하고 사용하는 재료도 다양하며 현재 세계에서 한식을 대표하는 메뉴 중에 독보적이라 할 수 있다. 기본적으로 여러 가지 나물과 밥을 고추장 양념에 비벼 먹는 형태이며 데치기, 찜 등의 조리법을 사용하여 만든 나물과 밥이 한식의 특징인 건강함을 잘 보여주고 있다. 기본적인 비비고 레스토랑의 비빔밥 레시피에 포함된 나물은 총 6가지로 버섯볶음, 시금치, 숙주, 취나물, 도라지와 마늘쫑이지만 야채의 경우 현지의 공급 상황에 따라 호환하여 개발 할 수 있다. 영양소와 열량, 맛의 균형을 고려하여 현지에서 수급이 어려운 도라지와 마늘쫑은 브로콜리와 배추나물로 대체하였으며, 외국인들에게 향과 식감으로 부정적인 반응이 발생하는 취나물의 경우 그린빈으로 변경하였다. 결과적으로 비빔밥은 메뉴의 기본적인 컨셉은 고정시키되 현지 식자재 수급과 관련하여 투입 식재를 일부 변경하였다. 우리나라 사람들은 비빔밥에 식사의 개념이 고정되어 있으나 영국의 경우, 코스요리가 발달하고 쌀에 대해 주식이 아닌 사이드 메뉴(Side dish)의 개념으로 인식하는 사람들이 상당수이므로 양에 대한 조절이 고려되었다. 현지 레스토랑의 경우 점심과 저녁에 동일한 메뉴를 판매하더라도 양(portion)의 차이를 두고 있었으며 ‘밥’의 개념이 ‘식사(meal)’가 아닌 사이드 메뉴(Side dish)의 카테고리에 포함하여 판매되고 있다. 이러한 현지 레스토랑 운영 흐름을 고려하여 다음과 같은 내용을 개발에 적용하였다.

이미지			
메뉴명	비빔밥/돌솥비빔밥 밥(180g)	비빔밥/돌솥비빔밥(L) 밥(180g)	비빔밥/돌솥비빔밥(sml) 밥(120g)
재료(g)	시금치나물(30g) 볶음야채(30g) 숙주나물(30g) 도라지나물(30g) 취나물(30g) 마늘쫑(30g)	시금치나물(30g) 볶음야채(30g) 숙주나물(30g) 배추나물(30g) 그린빈스(30g) 브로콜리(30g)	시금치나물(15g) 볶음야채(15g) 숙주나물(15g) 배추나물(15g) 그린빈스(10g) 브로콜리(15g)

[표 4-2-5] 영국 비빔밥 재료 식재/중량 변경

b. 변형 메뉴

- 현지 레스토랑 판매 메뉴와 한국의 식자재 결합으로 한식의 특색을 갖춤과 동시에 현지인의 거부감을 최소화 할 수 있는 메뉴 개발
- 현지인이 즐겨먹고 조리 시 사용하는 식자재를 기존 한식 메뉴의 레시피에 적용하여 메뉴 개발

① 육회

육회는 유럽 현지에서 프랑스 음식이라는 인식이 강하여 현지 많은 레스토랑에서 비슷한 유형의 메뉴를 판매하고 있다. 날 음식에 대한 거부감이 적고 다이스(참)된 야채를 곁들여서 함께 먹는 메뉴에 대한 식문화 역시 한식과 공통점이 많은 메뉴이다. 현지에서는 보통 케첩과 레몬 주스 등의 드레싱을 넣어 버무려 먹으나 한식의 대표 양념장인 고추장과 간장으로 드레싱을 변경하여 개발하였다. 고추장의 경우 현지인의 입맛에 매운 강도가 다를 수 있으므로 기본 레시피 제작 후 기준 소스 투입량과 5g씩의 차이를 두어 5회 이상 조리 작업을 한 후 현지인의 맛에 대한 평가와 의견을 통해 레시피를 완료 하였다.

이미지			
메뉴명	육회 (한국)	Steak tartar (프랑스)	Beef tartar (bibigo, UK)
재료	다진 소고기, 배 슬라이스, 계란 노른자, 참기름, 양념장(고추장 또는 간장)	다진 소고기, 샐러(양파의 종류), 계란 노른자, 파슬리, 케첩, 레몬 주스 등	다진 소고기, 배 슬라이스, 메추리알 노른자, 샐러드 잎, 양념장(고추장 또는 간장), 빵튀기
개발 포인트	유럽 현지인에게는 프랑스 음식으로 더 익숙한 메뉴인 육회에 한국식 장 맛(고추장, 간장)의 결합을 통해 한국적이면서도 Ethnic 푸드에 대한 거부감을 최소화 함		

[표4-2-6] 육회 현지화 메뉴 변경 내용

② 기타

이 외에도 묵, 호떡, 두부김치 등은 메뉴의 모양, 식재에 대한 현지화를 통해 현지인이 느끼는 거부감을 최소화할 수 있는 메뉴로 개발하였으며 현지인들을 대상으로 진행된 시식회 및 설문 조사에서 긍정적인 평가를 받았다.

[그림4-2-4] 현지화 메뉴



c. 음·주류 메뉴

- 현지 레스토랑과 펍(PUB)에서 판매되는 와인·맥주의 판매 현황과 고객선호도 조사를 통한 병음료 메뉴 선정
- Bar& Dining 컨셉과 일치하며 동양의 맛을 강조할 수 있는 음료의 특성을 고려한 점포 자체 제조 메뉴 개발

이미지			
메뉴명	AMAL	Genseng Stormy	Nokcha Kiwi
재료	소주, 매실주, 배, 레몬즙	럼, 인삼, 생강주, 라임주스,	녹차, 키위, 사과주스
특징	매실과 배의 은은한 단맛과 소주의 조화가 어우러져 있고 깊은 풍미를 지닌 비비고 대표 칵테일	인삼과 생강의 향이 진하게 배어나는 동양의 맛을 강조한 메뉴	녹차의 은은한 향이 동양의 맛을 강조하고 사과주스와 키위가 녹차의 쓴 맛과 어우러져 조화를 이루는 무알콜 칵테일

2) 식재 조사

현지 시장 조사를 통해 기획된 메뉴 구성에 필요한 식자재를 현지 마켓에서 조달하여 메뉴를 구현하고 야채, 육류 등은 현지에서 보편화된 식자재의 대체화 호환을 모색할 수 있음.

a. 농수산물

해외 각 국가별 육류 및 농수산물의 원산지 표기 및 표시 사항이 상이하므로 진출 국가의 법적 사항 및 세부 준수 항목에 대한 충분한 숙지가 필수적임.

- 농산물: 최근 오가닉의 대한 현지인의 관심이 증가하면서 유통 업체별로 유기농 식재 코너를 별도로 신설하여 운영하고 있다. 레스토랑의 경우에도 유기농 식재 사용을 메뉴판에 기재하면서 메뉴의 가격을 높게 책정하여 판매하고 있으며 이용 고객의 가격 민감도가 낮은 편이다.
- 육류 및 수산물: 웰빙(Wellbeing)의 트렌드를 앞세워 육류 및 수산물의 원산지나 농장 실명제, 사육 방법 표기 등을 통해 소비자에게 먹거리에 대한 신뢰를 주는 식재 유통의 흐름이 보여지고 있다. 메뉴의 맛보다는 식재의 출처나 유기농 사용여부 등을 강조하는 형태의 레스토랑이 늘어나는 추세이다.
(ex. Ginger pig<가축 농장> 육류, 알래스카산 은대구, 방목 육 등)

b. 가공품

동일한 재료일지라도 제조업체에 따라 세부 성분과 맛이 상이하므로 레시피에 가장 근접하게 맛을 구현할 수 있는 식자재를 서칭하여 대체/시도할 수 있음.

- 수입 제품: 양념장, 조미료 등의 가공식품은 국가별 수입 절차와 법적 허가 사항이 상이하므로 제품 성분에 따라 기존 레시피 제작 시 사용한 제품의 사용이 불가능한 경우가 자주 발생함.

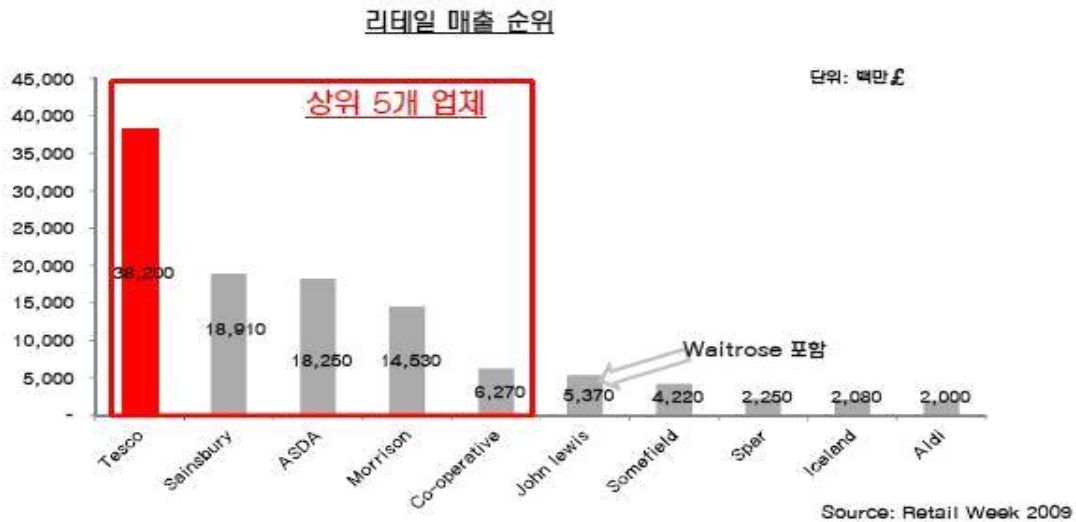
3) 식재 공급 및 조달 경로 확보

a. 유통 업체 특징

영국은 대형 유통업체의 비중이 높으며, 전체 도/소매 유통 매출 중의 80%은 TESCO 등의 상위 5개 업체가 차지하고 있음.

유통 구조의 특징	<ul style="list-style-type: none"> □ 상위 5개의 대형 체인망이 영국 전체 식품 유통 업체 시장의 80%이상을 차지하며 TESCO가 67조원으로 매출 1위임 □ 대형 Retailer들은 할인점 이외에 다양한 중소형 매장 전부를 소유하고 있음 □ 영국은 현재 PB 브랜드 생산/판매 분야에서 전 세계 선두에 있음 (* Major supermarket는 평균 50%정도의 PB브랜드를 보유하고 있음)
-----------	--

[표4-2-4] 영국 리테일 매출 순위



b. 식자재 조달 경로 취합 및 업체 선정

메뉴 개발이 완료 된 이후에는 메뉴 구현에 필요한 식재의 리스트를 정리하여 구매 단위별 단가 산정, 요청 식재에 대한 다양한 스펙(Spec) 보유, 구입 경로, 배달 가능 및 레스토랑 고객 금액 조율 가능 여부 등의 조건을 고려하여 거래 업체를 선정할 수 있다.

나. 2차 메뉴 개발/ 원가 분석

1) 2차 메뉴 개발

메뉴 개발을 통해 작성된 조리 매뉴얼을 바탕으로 메뉴별 소스 프랩(Prep), 육류 등 마리네이드 프랩(Prep) 등에 필요한 투입 식자재의 품목을 최종 정리하고 투입 식자재의 중량을 순차적으로 변경하며 메뉴 개발을 완료하였다.

a. 식자재 변경

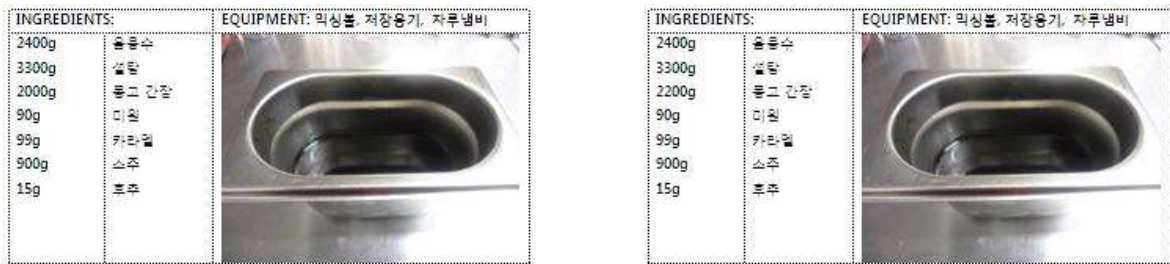
1차 메뉴 개발에 투입된 식자재의 조달 가능 경로를 파악하고 현지 수급 사정이 원활하지 않은 품목에 대해서는 대체 가능 식자재를 탐색하여 적용한다. 양념 등의 가공품의 경우 동일 제품일 지라도 제조업체, 성분에 따라 맛과 숙성도, 품질의 변화가 발생되므로 수차례의 조리 과정 반복을 통해 투입 식자재 품목을 결정하였다. 농산물은 현지에서의 수급 현황이나 재배 상황, 단가 등을 개별 품목별로 나열하고 3차까지의 대체 품목을 적용하였다. 현지에서 조달 용이한 식자재를 투입하는 것을 현지화로 간주하였고 세 차례의 시도를 통해 한식 메뉴에 적합하도록 조리 매뉴얼을 변경/완료하였다.

b. 식재 투입량 변경

현지인의 기호도 조사를 통해 1차 메뉴 개발에 투입된 식자재의 투입량의 변화를 주어 조리 과정을 반복하였다. 고추장, 간장 등이 기본이 되는 양념장의 단맛, 짠맛 등에서 현지인의 반응과 민감도를 조사하여 조리에는 필요한 식자재의 투입량을 순차적으로 변경하여 맛의 변화, 숙성도를 확인하였다.

① 식자재별 투입량 변경에 따른 소스 메뉴 개발

기존 비비고의 표준화된 조리법에서 간장의 양을 다르게 첨가하여 기호도의 변화를 확인하였다. 불고기 메뉴에 필요한 불고기 마리네이드 소스 프랩(Prep)의 매뉴얼의 간장 투입량을 5~10% 비율로 다르게 첨가하여 소스를 만들었다. 만들어진 소스에 동일한 부위의 고기를 넣고 동일한 시간동안 마리네이드 과정을 실시하였다. 마리네이드 된 불고기를 레시피 내용과 동일하게 조리하여 현지인에게 제공하였으며 다수에게 가장 긍정적인 반응을 보인 메뉴에 대한 레시피를 보완 후 재 구현하여 최종적으로 레시피를 완료하였다.




[그림 4-2-5] 현지 기호도에 따른 식자재 투입량 변경 소스 개발

② 식자재별 투입량 변경에 따른 메뉴 개발

기존 비비고의 표준화된 조리법에서 현지인의 식습관과 현지 레스토랑에서 판매하는 메뉴의 식자재 구성 비율을 분석하여 식자재 투입량을 변경하여 기호도의 변화를 확인하였다. 가령, 현지에서 보편화된 육류 메뉴에 제공되는 소고기의 중량이 표준화된 조리 매뉴얼의 중량보다 많거나

적을 때, 10~20%의 중량 변화를 두고 조리 과정을 반복하여 만족도를 확인하였다. 핫스톤 갈비의 경우 기존 조리 매뉴얼보다 중량을 15%을 늘렸을 때 판매 금액과 맛, 양에 대한 전반적인 만족도를 확인할 수 있었다.

INGREDIENTS:		EQUIPMENT: 그릴, 가위, 가위	
8piece	갈비 마리네이드 프랩		
1g	자이브 chop		
1g	실고추		
1g	갓 가루		
10g	릭 슬라이스		
1ea	샬 바스켓		
1oz	샬링 소스		

[그림 4-2-6] 현지 기호도 따른 식자재 투입량 변경

2) Cost 분석

a. 메뉴군별 투입 식자재의 최종 단가를 입력하여 산출된 원가율을 비교/분석하여 Cost가 높은 메뉴를 분류하여 투입 식자재를 대체하거나 다른 스펙(Spec)의 재료를 사용하여 품질 유지가 가능한지를 확인할 수 있다.

① 메뉴군별 원가 확인

UK BIBIGO COST				bibigo		
Category	Menu	Image	Description	Price	COST	COST%
starter	Korean Beef Tartar		Tartar of beef with bean baby, well aged and chilli egg & lime soy sauce	£15	£4.17	20.3%
	Mung-bean Jelly Mung-bean Octopus		800ml of octopus and mung-bean jelly, seaweed jelly with soy dressing, soybean seed	£9.00	£2.55	28.5%
	Crispy Mandoo Chaei		Crispy chicken dumpling with lime and chilli soy sauce and soybean jelly	£6.00	£0.75	12.1%
	Tomatofo		Sliced foie & tomato soy sauce dressing seed	£6.00	£1.01	26.4%
	Green Salad		Roasted vegetable lime sauce dressing seed	£6.00	£1.07	32.8%
Seafood & Fish	Deep Fried Baby Scud		Deep fried baby scud & baby finger in starch batter served with 800g's baked soy sauce	£9.00	£0.99	19.1%
	Seafood Pancake		Homemade pancake with spring shrimp, squid and shrimp, pan-fried, served with soy sauce of the side	£9.00	£1.75	21.4%
	Grilled Seafood & Pollock Roe		Grilled sea scallop with pollock roe served with butter oil and vegetable soy sauce	£10.00	£0.70	24.9%
	Baked Spicy Blackcod		Baked spicy cod served with grilled eggplant and mango chili	£10.00	£3.24	26.2%
	Golden Garlic Doversole		Baked dover sole served with crushed fried garlic & mushroom dore	£16.00	£6.53	25.5%
Meat	Red Chicken		Crack chicken tossed in hot oil sauce and garnished with baby finger and green onions	£9.00	£1.87	18.8%
	Grilled Pork & Kimchi		Grilled pork served with fried kimchi, pork and green onions	£9.00	£3.49	43.6%
	Beef Steak and Rice Cake Souffle		Sautéed steak and rice cake with a breaded chili and onion, lime soy sauce	£11.00	£4.62	38.5%
	Braised Short Ribs		Braised short ribs with onion, shallots, mushrooms and potato	£20.00	£7.87	38.3%
	So-beam (Baked Pork Belly)		Pork belly slowly simmered with ginger scallion garlic and onion served with vegetables	£13.00	£2.76	20.2%
	Grilled Baby Chicken		Crack baby chicken with lime and soybean dressing sauce	£14.00	£4.02	35.1%
	Crispy champagne Bulgog		Bulgog with mushrooms & chili pepper served with steam beefsteak	£20.00	£2.97	14.8%

□ 개발/구현된 메뉴에 투입되는 모든 식재의 단가를 시트(Sheet) 상에 입력하여 원가를 산출할 수 있다.

□ 메뉴군별 예상 평균 원가 대비 차이를 보이는 메뉴의 경우 각 메뉴별 원가 시트를 확인하여 원가율 상승 원인을 파악하고 대체 혹은 삭제하는 등의 대안을 마련할 수 있다.

□ 비록 원가율이 높을지라도 투입 식재에 대해 강조해야 하는 메뉴의 경우, 식재의 변경보다는 레스토랑 운영 시 꾸준한 식재 체크와 기준 관리를 통해 로스율을 최소화 하는 방향으로 진행할 수 있다.

② 메뉴별 투입 식재 원가 확인

메뉴명	식재료명	수율(%)	식재 투입량	단위	spec	단위	단가(원/공)	사용량(%)	RECIPE 총량(%)	총수량(BATCH)	Batch	단위	원액(%)	COST%
떡 산적	홍콩떡 PPREP	100%	1.5	개	1 개		2.54	0.81	4.82	93	1 Bering		12.08	36.5%
떡 산적	물고기마리네이드소스 PPREP	100%	80.0	gram	800 gram		4.14	0.08	4.82	93				
떡 산적	물고기 소스 PPREP	100%	80.0	gram	800 gram		4.14	0.08	4.82	93				
떡 산적	치즈 소 Cheese	98%	1.0	gram	800 gram		1.20	0.00	4.82	93				
떡 산적	물고소	100%	1.0	gram	28 gram		0.95	0.00	4.82	93				
떡 산적	조식용 PPREP	90%	1.0	gram	100 gram		29.35	0.00	4.82	93				
떡 산적	코치넬	90%	8.0	gram	100 gram		1.42	0.00	4.82	93				
떡 산적	양념소 불리드소 프링	98%	8.0	gram	800 gram		4.00	0.04	4.82	93				
메뉴명	식재료명	수율(%)	식재 투입량	단위	spec	단위	단가	사용량(%)	RECIPE 총량(%)	총수량(BATCH)	Batch	단위		
떡 산적 PPREP	홍콩떡 소 PPREP	100%	80.0	gram	800 gram		1.82	0.18	2.54	162		1 개		
떡 산적 PPREP	치즈 PPREP	70%	110.0	gram	1,000 gram		19.00	2.08	2.54	162				
떡 산적 PPREP	코치	100%	8.0	개	2 개		0.00	0.00	2.54	162				
메뉴명	식재료명	수율(%)	식재 투입량	단위	spec	단위	단가	사용량(%)	RECIPE 총량(%)	총수량(BATCH)	Batch	단위		
물고기 마리네이드 소스 PPREP	물고기 마리네이드 소스(재질)	100%	9000	gram	900 gram		1.49	1.49	4.14	778		550 g		
물고기 마리네이드 소스 PPREP	홍고소	48%	30.00	gram	1000 gram		1.39	0.08	4.14	778				
물고기 마리네이드 소스 PPREP	홍고소	48%	20.00	gram	1000 gram		4.22	0.18	4.14	778				
물고기 마리네이드 소스 PPREP	참	100%	15.00	gram	100 gram		2.80	0.24	4.14	778				
물고기 마리네이드 소스 PPREP	생선	80%	40.00	gram	4000 gram		7.80	0.10	4.14	778				
물고기 마리네이드 소스 PPREP	파슬	88%	20.00	gram	2000 gram		10.40	0.11	4.14	778				
물고기 마리네이드 소스 PPREP	다마리 간장	100%	30.00	gram	980 gram		1.14	0.04	4.14	778				
물고기 마리네이드 소스 PPREP	고춧	100%	100.00	gram	1800 gram		29.40	1.88	4.14	778				
메뉴명	식재료명	수율(%)	식재 투입량	단위	spec	단위	단가	사용량(%)	RECIPE 총량(%)	총수량(BATCH)	Batch	단위		
물고기 소스 PPREP	물고기 마리네이드 소스(재질)	100%	9000	gram	900 gram		1.49	1.49	4.14	778		550 g		
물고기 소스 PPREP	홍고소	48%	30.00	gram	1000 gram		1.39	0.08	4.14	778				
물고기 소스 PPREP	홍고소	48%	20.00	gram	1000 gram		4.22	0.18	4.14	778				
물고기 소스 PPREP	참	100%	15.00	gram	100 gram		2.80	0.24	4.14	778				
물고기 소스 PPREP	생선	80%	40.00	gram	4000 gram		7.80	0.10	4.14	778				
물고기 소스 PPREP	파슬	88%	20.00	gram	2000 gram		10.40	0.11	4.14	778				
물고기 소스 PPREP	다마리 간장	100%	30.00	gram	980 gram		1.14	0.04	4.14	778				
물고기 소스 PPREP	고춧	100%	100.00	gram	1800 gram		29.40	1.88	4.14	778				

①에서 메뉴가 속해 있는 메뉴군별 평균 원가 대비 원가율이 높은 메뉴에 대해서는 메뉴별 원가 시트를 확인하여 Cost를 체크/수정할 수 있다.

b. 투입 식재료별 Cost 산출

업체에서 조달, 혹은 구매한 식재에 대해서는 제품군별 cost 산출이 상이하다.

① 농산물

야채나 과일의 경우 조리 전 중량을 체크하고 난 후, 사용하지 않는 부분을 제거한 뒤 조리하여 마지막 중량을 파악하여 수율을 적용한다.

$$\text{농산물 Cost} = \text{중량(g)} * \text{수율(\%)} * \text{구매 금액}$$

② 육류 및 수산물

육류 및 수산물의 경우 손질 전 중량을 체크하고 난 후, 사용하지 않는 부분을 제거한 뒤 조리하여 마지막 중량을 파악하여 수율을 적용한다.

$$\text{육류/수산물 Cost} = \text{중량(g)} * \text{수율(\%)} * \text{구매 금액}$$

③ 가공식품

조미료, 분말류, 완제품 등은 구입 중량 대비 구매 금액으로 산출이 가능하다.

다. 최종 메뉴 개발/ 매뉴얼 작업 및 교육 진행(교육 매뉴얼)

1) 최종 판매 메뉴 구성

현지 시장 조사와 표준화된 한식 조리 매뉴얼의 현지화 및 메뉴 보완 등을 통한 최종 판매 메뉴를 구성하였다. 영국 현지의 레스토랑 정형화된 메뉴 구성 분류에 따른 전채(Starter), 일품(Main), 식사(Rice&Noodle), 후식(Dessert), 기타(Sides)메뉴와 음료(Beverage) 메뉴로 분류하여 조리 메뉴 36종, 음료 메뉴 50종으로 판매 메뉴를 최종 결정 하였다.

a) 메뉴 구성

① 생선&해산물 요리 확대

현지 시장조사를 바탕으로 해산물을 활용한 요리의 종류를 확대하였다. 기존의 해물과전, 오징어 튀김 외 전채(Starter)요리 2종에서, 일품(Main)요리 3종을 신규 개발하여 총 5종으로 확대하였다. 유럽 지역에서 즐겨 먹으며 인근 해협에서 어획되는 Black cod(은대구), Dover sole(가자미류의 일종) 등의 생선을 한식의 대표 양념장으로 조리한 생선 메뉴와 유자 드레싱을 곁들인 관자 구이 등 현지인의 입맛을 겨냥한 퓨전 한식 요리로 구성하였다.



[그림4-2-7] 생선&해산물 메뉴 구성

② 베지테리언 메뉴 확대

최근 건강에 대한 관심이 증가하면서 채식주의자를 타겟으로 한 메뉴들을 다양화하는 시도가 현지 레스토랑에서 이루어지고 있으며, 이러한 현상을 반영하여 신규 메뉴 구성 및 기존 메뉴 선택 사항을 구성하였다. 토마토와 생식두부로 이루어진 샐러드 타입의 메뉴 토마토푸(Tomatofu)외에 현지 계절 야채에 간장 드레싱을 곁합한 그린 샐러드(Green Salad), 비빔밥과 나물(Nahmul Platter)등을 들 수 있다. 닭가슴살이 함께 들어가는 메밀 비빔면인 비비고 누들(bibigo Noodle)의 경우, 닭가슴살을 제외하고 제공하는 등의 베지테리언을 위한 메뉴를 시도하였다. 운영 1년차의 판매 현황 및 고객 반응 등을 파악하여 베지테리언 메뉴를 확대하는 계획을 추진하고 있다.



[그림4-2-8] 베지테리언 메뉴 구성

③ 후식 메뉴 구성의 다양화

식사 후 차나 커피와 함께 단 음식을 즐겨 먹는 현지의 후식 문화를 반영하여 호떡, 유자, 녹

차 등의 한식 및 동양의 풍미를 강조한 후식 메뉴를 신규 개발하여 다양성을 높였다.



[그림4-2-9] 후식 판매 메뉴 구성

메뉴 구분	상세 메뉴		
전채	Green Salad	Tomatofu	Mung Bean Jelly
	Korean Steak Tartar	Deep Fried Baby Squid	Red Chicken
	Crispy Mandoo Crust	Seafood Pancake	Grilled Tofu& Kimchi
일품	Braised Short Ribs	Bulgogi Traditional	Baked Spicy Black Cod
	Bo-ssam(Pork Belly)	Hot Stone Galbi	Golden Garlic Dover Sole
	Beef& Rice Cake Skewer	Bulgogi Steak	Scallops&Pollack Roe
	Grilled Baby Chicken		
식사	Today's Jjigae	Tartar Bibimbap	Hot Stone Bibimbap
	Traditional Bibimbap	Bibigo Rice	Bibigo Noodle
기타	Kimchi Platter	Ssam Basket	Today's Soup
	Nahmul Platter	Bowl of Rice	
후식	Dried&Creme brulee	Chocolate Pudding	Mandarlin Mousse
	Ho-ddeok	Yuzu Eton Mess	Yuzu Cheese Cake

[표4-2-5] 최종 레스토랑 판매 메뉴 구성

2) 매뉴얼 작업

a. 최종 메뉴 조리 매뉴얼 작성 및 영문화 작업을 통해 현지 점포 운영 직원의 업무 효율성을 최대화 할 수 있다. 식자재 발주, 조리, 위생, 재고, 손익 관리 등에 필요한 업무는 전산 작업을 통해 체계화 시킬 수 있다.

① 조리매뉴얼

고객에게 제공되는 전 메뉴의 조리 매뉴얼을 작성하고 주방 직원이 공유할 수 있도록 제본 작업을 거쳐 보관한다.

② 고객응대매뉴얼

Floor에서 고객의 입점부터 퇴점까지 발생하는 모든 시점에서의 고객 응대와 관련하여 표준화된 가이드를 제작하여 직원들이 표준화된 서비스 교육을 받을 수 있다.

③ 점포운영매뉴얼

레스토랑 운영에 필요한 직원 업무에 대한 전반적인 가이드와 현지 레스토랑 운영에 맞는 규범과 의무 활동에 관련하여 기재하고 직원 교육에 활용할 수 있다.

④ 기타 장표류

일회성으로 제작하여 보관하는 매뉴얼 외에 일일, 주간, 월간으로 진행되는 업무와 관련하여 표준화 된 서식을 활용하여 직원이 기재하고 점포 운영 업무에 활용할 수 있다. 주월간 청소계획표, 일일 발주표, 재고조사, 로스체크표, 안전위생 점검표 등이 해당한다.

[그림4-2-10] 점포운영 장표류의 예

JK BIBIGO DAILY PREP LIST									
Updated 10/27/2012									
Item	Unit	Par	Storage	1	2	3	4	5	6
Back Kitchen									
Chi Hee Mui	350 g	1	Portion Bag						
Spinach	1 kg	1	Portion Bag						
Bean Sprouts	1 kg	1	Portion Bag						
Mushroom, Shitake	1 kg	1	Portion Bag						
Broccoli	500 g	1	Portion Bag						
Pickled Cucumber	300 g	1	Portion Bag						
Romaine Hearts	1/2 pan	1	1/2 pan						
Wu Green	1/2 pan	1	1/2 pan						
Almond Slices	1/8 pan	1	1/8 pan						
Rice, White	1 kg	1	Portion Bag						
Rice, Brown	1 kg	1	Portion Bag						
Rice, Black	1 kg	1	Portion Bag						
Rice, Barley	500 g	1	Portion Bag						
Chicken, Breast, Marinated	3 kg	1	Half Pan						
Spicy Pork	1kg	1	Portion Bag						
Teriyaki Chicken	2 kg	1	Half Pan						
Tofu	1/2 pan	1	1/2 pan						
Shrimp, Topping Sauce	1/8 pan	1	1/8 pan						
Spicy Chicken	3 kg	1	1/2 pan						
White Chicken	1 kg	1	1/2 pan						
Rice Cake	1/2 pan	1	1/2 pan						
Yam	1/8 pan	1	1/8 pan						
Noodle, So Fun	250 g	1	Portion Bag						
Jap Chae Veg	80 g	1	Portion Bag						
Jap Chae Sauce	1/8 pan	1	1/8 pan						
Gobo	1/8 pan	1	1/8 pan						
Hira Chive	1/8 pan	1	1/8 pan						
Shitake Mushroom	1/8 pan	1	1/8 pan						
Asparagus	1/8 pan	1	1/8 pan						
King Oyster Mushroom	1/8 pan	1	1/8 pan						
Dumplings(PAG)	16 pieces	1	Portion Bag						

왼쪽의 예는 주방 업무와 관련하여 일일 식재 프랩 확인표를 작성하여 운영하여 주방 업무의 효율화와 로스 최소화를 실현시키는 강점이 있다.

메뉴별 판매 현황에 대해 유연하게 기준 재고량을 파악하여 식재 준비 및 식자재 발주 업무의 효율성을 극대화 할 수 있으며 이러한 업무는 시스템 키친을 구축하는데 필수적이다.

3) 교육 진행

교육은 크게 이론과 실습 두 가지 부문으로 나누어 진행하였다.

JUNE, 2012						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1호점 이론 교육 주방 설비/용선 교육 : 한식의 이해 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 이론 교육 : 메뉴 소개 : 파프리카 메뉴 구분 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 이론 교육 : 메뉴 소개 : 이론 TEST 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 정사원 교육 : 메뉴 소개 : 이론 TEST 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~17:00
Off	1호점 직원 교육 : 위생/안전 교육 직접 물수 세척 작성 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 직원 교육 프자선 구분 : 기본 식재 손질 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 직원 교육 조리 실습 : 샐러드 메뉴 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 직원 교육 조리 실습 : 샐러드 메뉴 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 직원 교육 조리 실습 : 샐러드 메뉴 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 정사원 교육 PREP/ 발주 시트 작성 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~17:00
Off	1호점 직원 교육 조리 실습 : 에피타이저 메뉴 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 직원 교육 조리 실습 : 에피타이저 메뉴 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 직원 교육 조리 테스트 : 에피타이저 실습 TEST 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 직원 교육 메뉴 PT : 사이드 메뉴 조리 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 직원 교육 : TO-GO 교육 : 사이드 메뉴 조리 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	1호점 정사원 교육 PREP/ 발주 시트 작성 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~17:00
Off	조리 실습 : 메인 요리 1호점 직원 교육 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	조리 실습 : 메인 요리 1호점 직원 교육 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	조리 실습 : 메인 요리 1호점 직원 교육 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	조리 실습 : 메인 요리 1호점 직원 교육 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	조리 테스트 : 메인 요리 실습 TEST 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	Off
Off	조리 실습 : 디저트 메뉴 1호점 직원 교육 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	소스 프랩 교육 1호점 직원 교육 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00	김치 조리 교육 : 김치 이론 교육 병행 1호점 직원 교육 장소: BIBIGO UK 시간: 9:00~19:00			

[표 4-2-5] 주방 직원 교육 일정의 예

한식과 조리의 이해를 돕기 위해 사용하는 식재를 이해하고, 한식의 특성이 되는 메뉴별 중점 포인트에 대하여 이해하는 시간을 갖도록 하였다. 더불어 레스토랑 운영에서의 주방에서 일어날 수 있는 안전사고와 위생에 대한 중요성을 강조하였다.

a. 이론교육

한식 레스토랑에 컨셉과 취지에 맞는 전반적인 내용을 이해할 수 있도록 한식에 대한 이해, 비비고 브랜드의 이해, 메뉴 구성과 서비스에 대한 정보를 공유하고 기업의 비전을 교육생이 공유할 수 있도록 진행한다. 동영상, PPT, 서적, 인터넷 등의 다양한 매체를 활용하여 효율적인 교육이 이루어 질 수 있다.

b. 조리실습

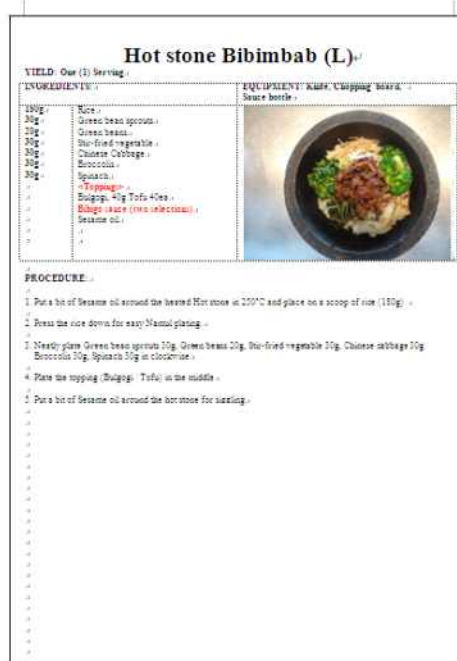
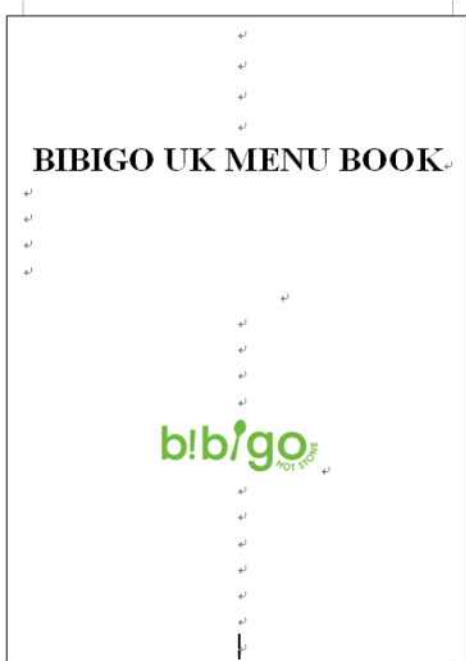
레스토랑에서 판매되는 메뉴에 대해 메뉴군별 일정을 정하여 순차적인 교육이 이루어 질 수 있도록 한다. 메뉴에 대한 설명과 한식에서의 특징을 정확히 인지하고 조리 시 중점적으로 확인해야 할 사항에 대해 충분히 전달하여 공유할 수 있다. 조리실습 교육의 진행은 셰프의 시범 후 충분한 직원들의 실습으로 이루어져야하며 반드시 조리 과정에 대한 피드백이 진행되어야 한다.

c. 테스트

업무와 관련하여 교육이 진행된 부분에 대하여 필기/실기 시험을 통해 교육에 대한 직원 이해도를 파악하고 난이도 조절과 추가 교육 진행을 통해 직원들의 관련 지식과 역량을 향상시킬 수 있다. 한식 레스토랑의 컨셉과 운영 목표에 기반이 되는

d. 정사원 전산 업무

매니저 이상의 책임자에 해당하는 직원은 고객 응대 및 조리 등의 업무 외에 손익을 관리하고, 점포 운영에 필요한 전반적인 사무 업무를 병행할 수 있다. 작성된 운영매뉴얼과 장표류를 활용하여 운영에 필요한 업무를 수행할 수 있도록 서류 작성법, 메일 활용법, 발주 프로세스, 거래처 관리, 위생안전 확인 등의 내용을 교육할 수 있다.



3. 메뉴 출시

가. 마케팅 활동

기존 한국 외식전문기업들이 진출한 중국, 미국에 비하여 유럽, 특히 영국내에서의 한국문화에 대한 대중성은 극히 미미한 수준이며 일식, 중식에 비하여 인지도도 떨어진다. 이에 활발한 마케팅 활동은 필수적이며 당사는 기존 제일제당 진출로 인해 설립된 CJ 영국법인의 지원을 받아 적극적인 비비고 및 한식 알리기 활동을 하였다.

1) 주영 한국문화원 주최 V&A 박물관 오색찬란 행사



〈세계 최대 장식미술, 디자인 박물관〉
연간 관람객수 : 약 2백6십여만 명

이상봉 디자이너 패션쇼 및 한식 리셉션	
일시	2012년 7월 28일 (토) 20:00 ~ 23:00 (연년올림픽 개막: 2012년 7월 27일)
장소	빅토리아 앤 알버트 박물관 (리파엘 갤러리, 존 마데스키 야외경원)
프로그램	단청을 주제로 한 이상봉 디자이너 패션쇼, 한식리셉션 등
대상	각국대사, 영국 정/관계 문화계 인사, 국내 VIP, 연년올림픽 조직위원회(LOCOG)인사, 올림픽 주요인사, 연론계 인사 등 약 300명 초청

a. 행사 개요: 주영 한국문화원 주최 오색찬란 한국문화 알리기 행사내 영국의 저명인사를 초청하여 V&A 박물관에서 이상봉 패션쇼와 함께 한식 만찬이 열렸다. CJ 및 비비고는 이 만찬의 주체로써 참석자들의 음식의 준비뿐만 아니라 많은 국내의 언론 노출을 내어 한식의 홍보에 기여하였다.



b. 홍보 효과: 많은 미디어 노출이 예상되는 영국의 저명 행사에 비비고가 직접 참여함으로써 한식의 영국내 포지셔닝 강화와 피드백을 통해 메뉴에 대한 수정사항을 정리할 수 있었다

2) 템즈 페스티벌 (London Mayor's Thames Festival)



〈런던 최대의 야외 페스티벌〉
매년 9월 둘째주 토요일 양일간 템즈강변에서 개최
축제 양일간 약 100여만 명 관람객, 2012년 16회

2012 런던시 템즈축제	
일시	2012년 9월 8일 (토) ~ 9월 9일(일) (런던장애인올림픽 폐막: 2012년 9월 9일)
장소	테이트모던 뱅크사이드 (약 1000평 면적의 야외장원)
프로그램	현대 미술작가 전시 및 워크샵 (테이트 모던 큐레이터와 공동진행)
대상	- 런던 템즈축제 참가자 (가족단위 방문객 및 전세계 관람객) - 테이트 모던 갤러리 관람객 - 세인트 폴 대성당/ 밀레니엄 브릿지 / 셰익스피어 글러브 극장 유동인구

a. 행사 개요: 런던시 주최의 영국의 대표적 문화행사의 한식, 비비고를 알리는 야외 행사에 참여하여 영국민들과 의사소통하고 그들의 직접적인 피드백을 듣고 동시에 홍보 할 수 있었다.

b. 상세 내용:

- 비빔밥 샘플링: 국내외 비빔밥을 알리는 단체인 비빔밥 유랑단과 함께 단순한 음식 시식이 아닌 비빔밥에 대한 직접적인 커뮤니케이션을 통해 한식의 대표 음식인 비빔밥에 대한 영국민들의 생각을 직접 들을 수 있었다.



- 비비고 레스토랑:

비비고 런던의 메뉴를 간소화 시켜 스낵 메뉴로 개발하여 한식의 수용도를 체크하고 반응을 살필 수 있었던 기회였다. 판매 메뉴로는 Grilled chicken & Asparagus skewer, Mandoo Salad, Bulgogi rice Ssam등이 있다.

- 비비고 가공식품:

한식을 최대한 빠르시일내에 영국에 전파하기 위해 비비고 레스토랑에만 그치지 않고 레스토랑과 제일 제당의 소스류를 접목시켜 메뉴를 개발하여 영국민들이 손쉽게 한식을 접할수 있도록 하였다.



- 홍보 효과: 런던의 대표적인 문화 행사에 참여 함으로써 한식에 대한 그들의 직접적인 느낌을 전해 듣고 한식 및 비비고 런던이 나아가야 할 메뉴의 방향에 대해서 고려 할 수 있었던 기회 였다. 미디어의 노출뿐 아니라 런던시민들에게 한식을 노출함으로써 직접적인 홍보 효과가 있었다고 판단된다.

나. 설문 조사를 통한 고객 분석

설문 개요: 영국 내 채용된 주방 인력과 한국 당사의 R&D 센터의 인력이 협력하여 구성한 한식 메뉴에 대해 영국인에게 피드백을 받는 것은 우리가 유럽시장에 나아가야 할 방향을 결정하는 것과 같은 아주 중요한 일이다. 이에 비비고 런던의 PR을 담당하고 있는 회사의 도움을 받아 영국 언론사의 레스토랑 부문을 담당하고 있는 저널리스트를 초청하여 시식 행사를 기획 하였다. 시식 후 그들과의 직접적인 커뮤니케이션으로 피드백을 받고 설문지를 통해 최종 메뉴에 대한 만족도를 조사 하였다.

b!b!go
HOT STONE

How did we do today?

We value your comments about your experience with Bibigo.
Please allow us to improve our restaurant by taking a few minutes to fill out this brief questionnaire.

All of your responses will be used only to improve customer satisfaction at Bibigo and will be held strictly in confidence.

Please enter today's date
 ___ (Month) ___ (Day) ___ (Time)

Please indicate your age group
 ___ Late Teens ___ 20's ___ 30's ___ 40's ___ Over 50

Are you male or female? ___ Female ___ Male

What is your Occupation?

All respondents will be treated to a cup of coffee with our compliments.

1. How would you rate your overall dining experience at Bibigo today?
 ___ Very Satisfied ___ Satisfied ___ Neutral ___ Dissatisfied ___ Very Dissatisfied
2. What menu did you have today?
3. In terms of taste, how would you rate your experience with the menu that you ordered today?
 ___ Very Satisfied ___ Satisfied ___ Neutral ___ Dissatisfied ___ Very Dissatisfied
4. How would you rate the service that you received at our restaurant today?
 ___ Very Satisfied ___ Satisfied ___ Neutral ___ Dissatisfied ___ Very Dissatisfied
5. How would you rate the atmosphere that you experienced at our restaurant today?
 ___ Very Satisfied ___ Satisfied ___ Neutral ___ Dissatisfied ___ Very Dissatisfied
6. How likely are you to return to our restaurant in the near future?
 ___ Very likely ___ Somewhat Likely ___ Neutral ___ Somewhat Unlikely ___ Very Unlikely
7. Would you recommend Bibigo to other people?
 ___ Very likely ___ Somewhat Likely ___ Neutral ___ Somewhat Unlikely ___ Very Unlikely
8. How would you rate the value for money of your dining experience at our restaurant?
 ___ Very High ___ High ___ Neutral ___ Low ___ Very Low
9. Please use this space to provide us with any suggestions for further improvement or alert us of any problems that you encountered while dining with us today.

Thank you for taking your time to complete our questionnaire.
We appreciate your cooperation.

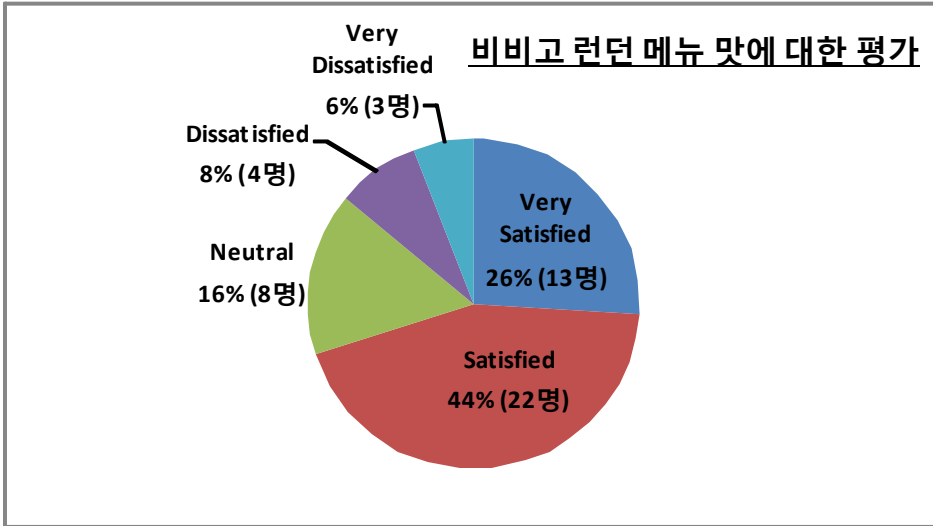
설문 일정: 2012년 8월 ~ 9월

설문 대상: 영국 언론사 내 식음료 부문 담당 Journalist 50명

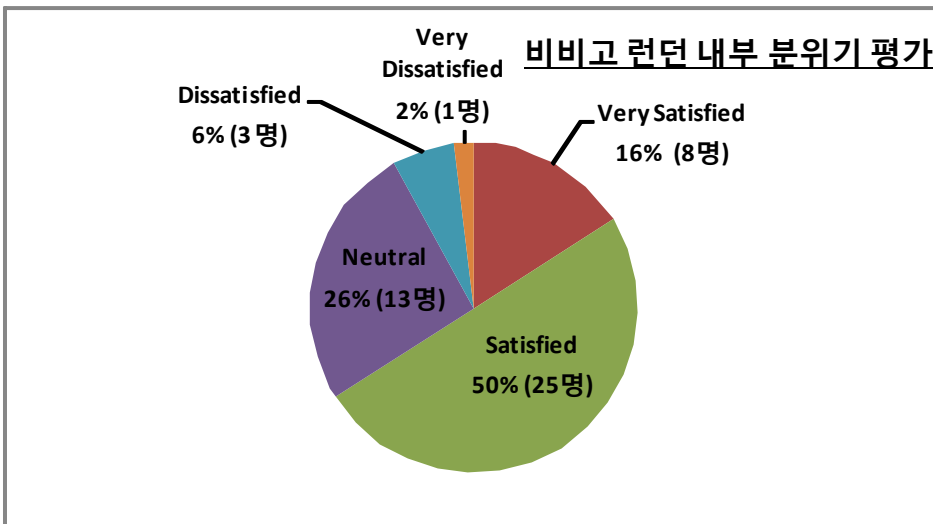
설문 내용: 메뉴 만족도, 수정사항, 제공 서비스 전반

시식 메뉴: 불고기, 갈비찜, 문어청포묵, 순두부찌개, 비빔밥등 10여 가지

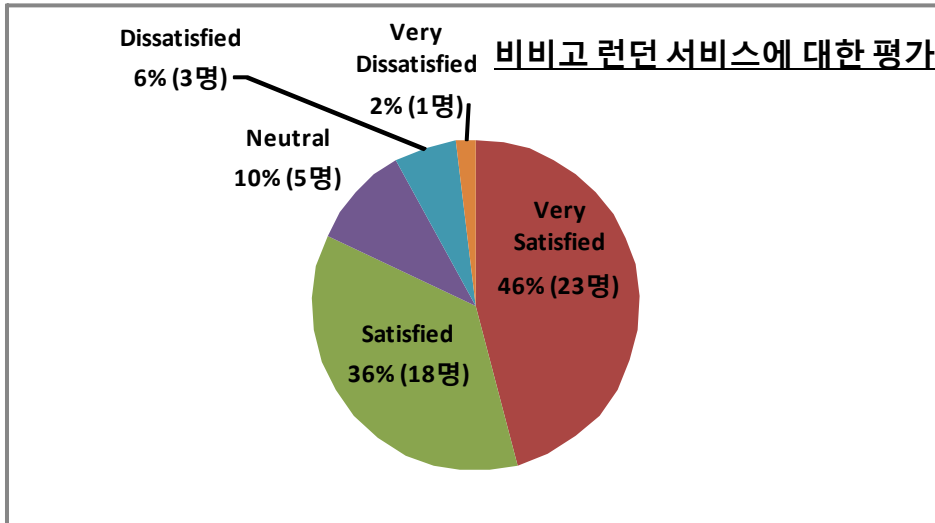
[설문 조사 양식]



Q. In terms of taste, how would you rate your experience with the menu that you ordered today?



Q. How would you rate the atmosphere that you experienced at our restaurant today?



Q. How would you rate the serviced you received at our restaurant today?

기타의견:

All our dishes were delicious, really tasty sauces, tender meat, some new flavours My highlight was the traditional bulgogi, a friend really loved the seafood crepe and the Korean steak tartare was also delicious. We even ventured into the puddings with a pancake - very nice.

The service was excellent - there were loads of waiting staff and they were all really helpful and patient, as we had a lot of questions. They also had a sommelier, which is unusual for an Asian restaurant I think (we didn't make use of him as we ordered three beers and a glass of house white wine

-Not enough meat on bibimbap

-Have to pay extra for kimchee, which is standard in London. But they have only a large trio of kimchees, which was too much for one person. It would be nice if they had a smaller, cheaper portion.

An impressive restaurant that manages to marry good service, great, stylistically presented food, cool décor and a vibrant atmosphere.

Casual, modern interior. Truly authentic Korean food.

설문 결과: 비비고 런던의 한식 메뉴에 대한 피드백의 특징은 최초 계획 당시 영국을 기점으로 유럽 전역으로 나아가고자 하는 방향성으로 인한 자극적인 기존 한식의 특징을 감칠맛 나고 식재의 본래 맛을 최대한 살린 것에서 찾을 수 있다. 식재의 신선함과 육류의 질에 대한 긍정적인 피드백이 많았으며, 고추장과 불고기 소스와 같은 단맛이 강한 소스에 대한 선호를 엿볼수 있었다. 무엇보다도 전체적인 최종 메뉴에 대한 긍정적인 피드백으로 한식이지만 영국 현지 사정에 맞는 메뉴구성과 맛의 조절이 적합했다는 판단을 내릴 수 있었다.

<주요 메뉴>

- 문어청포묵 샐러드



YIELD: 2인분

INGREDIENTS:

돌문어 1마리
물 5리터
소금 30g
진간장 40g
녹차티백 4ea
무 1개

베이비채소 10g
레디시 슬라이스 3ea
당근채 약간

청포묵
청포묵가루 200g
물 1.8리터
소금 5g
다진 차이브 3g

묵 소스
진간장 20g
식초 15g
백설탕 21g
마늘즙 2g
레몬즙 1g
들기름 10g
고춧가루 3g

샐러드 소스
폰즈 소스 20g
올리브 오일 20g
고춧가루 1g

준비하기

1. 문어는 소금을 뿌린 후 주물러서 점액질을 제거한 후 물에 깨끗하게 헹구고 무로 문어의 근육이 이완될 때까지 두드려 준비한다.
2. 분량의 청포묵가루와 물을 붓고 청포묵 가루가 물에 완전히 풀리도록 잘 젓는다.
3. 차이브는 2mm 두께로 송송썰어 준비한다.
4. 그릇에 양념장 재료를 모두 넣고 잘 혼합한다.

만들기

1. 냄비에 물 5리터와 녹차티백, 간장을 넣고 물이 끓기전 80-90도의 온도에서 약 50분간 삶아

- 식힌 후 다리를 잘라 준비한다.
2. 잘 풀어진 물과 청포묵 가루를 넣고 끓으면 중약불에서 8분간 잘 저어 묵을 쏜다.
 3. 2의 묵에 썰어놓은 차이브를 넣어 잘 섞는다.
 4. 조리대에 랩을 깔고 3의 청포묵반죽을 가로 세로 20cm 크기로 잘 편후 손질한 문어다리 3ea를 넣고 랩으로 돌돌 말아 묵을 굳힌다.
 5. 굳힌 묵은 5mm 두께로 썰어서 접시에 4조각을 담는다.
 6. 베이비 야채는 샐러드 소스 2 tsp을 넣어 무친 후 묵위에 올리고 당근과 레디쉬를 곁들인다.
 7. 묵 주위에 묵 소스를 뿌린 후 차이브를 소스위에 뿌려 제공한다.
6. 베이비 야채는 샐러드 소스 10g을 넣어 무친 후 묵 위에 올리고 당근과 레디쉬 슬라이스를 곁들이고 남은 샐러드 소스는 묵위에 뿌린 후 제공한다.

- 비비고 스테이크

YIELD: 1인분

INGREDIENTS:

- 소고기 안심 200g
- 당근 1ea
- 쪽파 2ea

스테이크 소스

- 진간장 70g
- 소주 25g
- 설탕 70g
- 물 30g
- 후춧가루 약간
- 청고추 15g
- 홍고추 10g
- 깨 8g
- 생강 20g
- 마늘 10g
- 미림 60g

준비하기

1. 안심은 스테이크 용으로 준비한다
2. 믹서기에 분량의 재료를 넣고 갈아준 후 냄비에 한번 끓여 오를때까지 끓여 스테이크 소스를 만든다.
3. 2의 소스에 안심을 넣어 1 시간 이상 마리네이드 한다.
3. 쪽파 8cm 로 잘라놓고, 당근은 깨끗이 씻어 지름 1cm의 당근 모양으로 깎은 후 당근은 끓는 물에 데친다.
4. 손질한 쪽파와 당근은 브로일러나 팬에 구워서 준비한다.

만들기

1. 마리네이드 한 안심은 양념에서 건지고, 남은 양념은 끓인 후 체에 걸러 준비한다.
2. 1의 안심을 뜨겁게 달군 브로일러나 팬에서 앞뒤로 굽는다. (취향에 따라 굽는 정도 조절)
3. 접시에 구운 안심을 담은 후 뜨거운 소스를 뿌린 후 구운 쪽파와 당근을 올려 장식한다.

- Baby chicken



컨셉 및 특징:

쌈장소스에 부드러운 영계 닭고기를 재워 그릴에 구운 요리로서 옆 사이드로 쿠스쿠스를 사용함

주요 재료:

영계 닭고기, 쌈장소스, 쿠스쿠스

- 호떡 아라모드

YIELD: 1인분

INGREDIENTS:

- 호떡반죽 70g
- 호떡 속 30g
- 바닐라아이스크림(하겐다즈) 65g
- 라즈베리 3 개
- 시나몬파우더 1g
- 애플민트 1 장
- 무슬리 5g
- 메이플시럽 10g
- 대두유 20g

호떡반죽(9인분)

- 호떡믹스 1 봉지
- 물 250ml
- 식용유 15ml

호떡반죽 만들기

1. 약 35°C의 따뜻한 물에 이스트를 풀어 놓는다.
2. 1 에 호떡믹스와 식용유를 넣고 반죽이 매끈해지도록 잘 치댄다.
3. 치댄 반죽은 70g씩(1인분) 나눠서 식용유를 발라 놓는다.

1. 만들기

1. 70g 씩 나눈 호떡반죽에 호떡 속을 30g 씩 넣고 호떡을 빚는다
2. 달군 팬에 대두유를 두르고, 1 의 호떡을 넣고 약불에서 양면이 노릇해지도록 굽는다.
3. 구운 호떡을 접시에 담고 메이플 시럽을 지그재그로 뿌리고, 시나몬 파우더를 뿌린다.
4. 라즈베리를 올리고 가운데에 바닐라아이스크림 1 스푼을 올리고, 무슬리를 뿌린 다음 시나몬 파우더를 가운데에 일직선으로 살짝 뿌리고 가운데에 애플 민트 1 장을 올려 마무리한다.

- Crispy Mandoo Crust



컨셉 및 특징:

전분을 사용하여 바삭하게 구운 부침을 만두위에 올리고 간장과 라임을 사용한 드레싱을 사용한 음식.

주요 재료:

만두, 라임, 간장

제 5장 결과 및 시사점

신규 진출 국가(영국) 메뉴 개발이라는 연구과제 수행을 통해 크게 세 가지 결과물을 도출하였다.

첫째로는 사업 진출 전에 충분하고 체계적인 사전 조사를 통한 진출한 점을 들 수 있다.

기존 해외 진출의 경우 사전 조사를 통한 사업방향성 및 시장 분석을 충분히 하기 보다는 회사의 단기적인 홍보 중심으로 진행되었다. 당사는 오픈 전 출점 사이트 검토 및 외식 시장에 대한 충분한 분석을 통해 사업방향 및 모델을 확정하였다. 기존 사업모델에서 제일제당과 협업와의 Shop in Shop 제품 판매, 현지화에 맞는 Bar&Dinning 형태의 주류 및 음료 메뉴를 강화하였다. 또한 외식 시장에 대한 분석을 통한 현지화가 가능한 식재 중심의 메뉴를 기획 및 개발하여 적용하여, 전체 81건 메뉴 기획 중 점포에 적용한 메뉴는 40건이 되었다.

둘째로는 단순한 해외 진출이 아니라 사업 확대를 위한 시스템을 구축한 점이다.

한식 세계화 및 출점 가속화를 위해서는 운영 매뉴얼을 통한 시스템 구축이 필요하다. 이를 위해서는 조리매뉴얼과 운영 매뉴얼을 현지어로 완성하여 현지인을 대상으로 교육을 실시하여 점포 운영에 활용하였다. 이는 한식 메뉴의 표준화로 어디 누구나 쉽게 운영 및 취급할 수 있게 하는 효과가 있었다. 기존의 개인의 역량에 의존하기 보다는 표준화의 매뉴얼을 통해 점포의 조기 안정화 및 확장이 가능하게 되었다.

셋째로는 영국 출점을 통해 유럽 진출의 허브 및 인프라 확보라는 점이다.

유럽의 많은 국가 중에서 영국은 규모 및 인구/정치경제적 측면에서 한식세계화의 허브라고 볼 수 있다. 영국 진출 운영 노하우 및 매뉴얼, 육성된 인력을 통해 영국 내 출점 확대 및 유럽 내 추가 국가를 확대할 수 있다. 또한 당사 중장기 전략에 따르면 2017년까지 전세계 1,000점 점포로 확장하는 데 있어 새로운 사업모델 구축을 통해 가능하게 되었다.

당사는 향후 전 세계 1,000개 점포 출점을 통한 한식세계화에 매진할 예정이다. 이를 위해서 이번 연구 성과를 바탕으로 신규 진출국가 시 철저한 메뉴 기획 및 개발 프로세스를 통해 초기 사업 안정화 및 출점을 가속화할 수 있는 토대로 활용하겠다.

참고문헌

- 농림수산식품부, 한식재단: 세계화 유망 10대 한식메뉴의 스토리텔링 소재발굴사업 결과보고서 (2012)
- 한국식량안보연구재단: 한식 세계화에 날개 달다 (2012)
- 농림수산식품부, 한식재단: 외식사업자가 꼭 알아야 할 지식재산권 가이드 : 미국, 일본, 중국, 유럽, 베트남, 싱가포르 (2012)
- 동아일보사: 우리는 왜 비벼먹고 쌈 싸먹고 말아 먹는가 : 한식의 철학, 회통의 정신부터 맛내기 비법까지 (2012)
- MJ미디어: 한국조리 = Korean cooking the modern way (2012)
- 한국외식정보: 역사성 있는 한식당 조사 발굴 사업 최종결과보고서 (2012)
- 농림수산식품부: 세계적 한식 요리 아카데미 육성모델 개발 (2008)
- 농림수산식품부: 한식세계화를 위한 정보 조사 및 마케팅 전략 수립 (2010)
- 교육과학기술부: 외국인의 한식에 대한 웰빙 가치 인식과 체험정도가 한식의 세계화에 미치는 효과 분석 (2010)
- 농촌진흥청 기술협력국 국제기술협력과: 한식세계화 방안 : 주재국 중심으로 (2009)
- 한식재단: 한국 레스토랑 가이드 2012 영국 (2012)
- 김지윤: 코리아 브랜드, 세계를 매혹시키다 : 한국의 열과 꿈을 세상에 펼친 사람들 (2012)
- 농림수산식품부, 농산물유통공사: 맛있고 재미있는 한식이야기 : 한식스토리텔링 107가지 (2010)
- 손창호: 한식, 세계를 요리하라 : 신세대 외교관의 우리음식 이야기 (2010)
- 최현진, 성신여자대학교 문화산업대학원: 한식세계화에 있어 한식과 한식당에 관한 의식 및 서비스 품질에 관한 연구 (2012)
- 김경은, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원: 한식세계화를 위한 스태프 양성과정 중요도 - 만족도 분석 (2012)
- 김윤지, 연세대학교 대학원: 한식세계화 전략 과제 도출 : 외국인 소비자 학식 경험 분석을 중심으로 (2012)
- 윤나라, 이화여자대학교 대학원: 한식 브랜드 이미지 척도 개발을 통한 왜래 관광객의 선호도와 한식 소비 행동의도 관계 (2012)
- 임혜미, 극동대학교 대학원: 한식세계화를 위한 정책적 요인에 관한 연구: 주요국가 음식 세계화 사례 비교-분석을 중심으로 (2011)
- 이주연, 연세대학교 대학원: 한식당 역량 강화를 위한 운영관리 체계분석 및 개선방안 (2011)

주 의

1. 이 보고서는 농림수산식품부에서 시행한 한식 현지화 지원 사업의 연구보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표할 때에는 반드시 농림수산식품부에서 시행한 한식 현지화 지원사업의 연구결과임을 밝혀야 합니다.
3. 국가과학기술 기밀유지에 필요한 내용은 대외적으로 발표 또는 공개하여서는 아니됩니다.