



보드람치킨
창업가이드북

**THE ORIGINAL
FRIED CHICKEN**

BODRAM CHICKEN HISTORY

보드람치킨 연혁

CHICKEN IS BODRAM

보드람치킨

2001년 수제치킨의 명가 보드람치킨에서 진짜 후라이드 치킨이 탄생했습니다. 오직 치킨만 바라보며 오늘날까지 달려온 보드람치킨은 본사의 유일한 단일 브랜드로서, 23년 전통의 장수치킨 브랜드로 성장하였습니다.

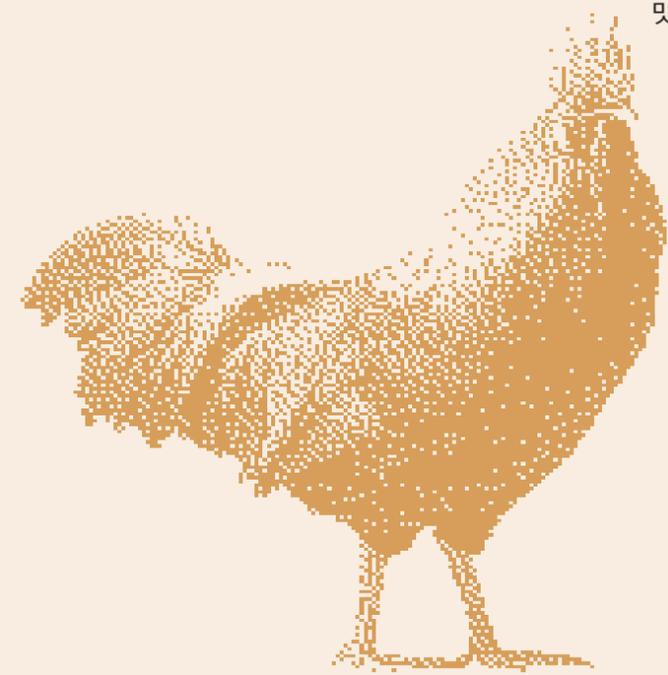
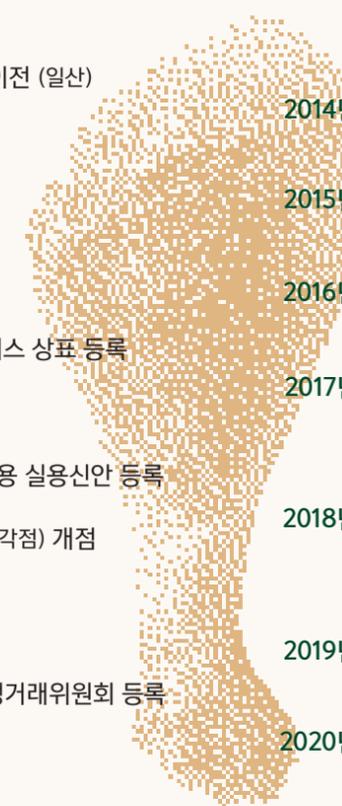
치킨은 보드람치킨이 가장 맛있다는 자신 있는 욕심과 후라이드 치킨이 가장 맛있어야 한다는 정직한 소신으로 묵묵히 한 길을 걸어왔습니다.

지난 시간 그래왔듯 앞으로도 보드람치킨만의 것을 지켜낼 것입니다. 그리하여 100년 후에도 만날 수 있는 브랜드로 남아 맛있는 치킨을 맛보게 하고 싶었던 우리의 첫 진심을 이어 나갈 것입니다.

(주)보드람씨앤알 대표이사

김재범

- 2001년 ■ (주)보드람씨앤알 법인 설립
보드람치킨 5호점 개점
- 2002년 ■ 보드람치킨 20호점 개점
- 2003년 ■ 보드람치킨 50호점 개점
- 2004년 ■ (주)보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (일산)
생산물류기지 건설
- 2005년 ■ (주)체리푸드넷 법인 설립
보드람치킨 100호점 개점
- 2006년 ■ 보드람치킨 BI, CI 변경 및 서비스 상표 등록
보드람치킨
포장 박스 무형광, 무접착제 사용 실용신안 등록
보드람치킨 직영점(대학로점, 종각점) 개점
- 2007년 ■ 보드람치킨 130호점 개점
- 2008년 ■ 정보공개서 및 가맹계약서 공정거래위원회 등록
보드람치킨 150호점 개점
- 2009년 ■ 중부사업부 설립
대전, 천안 보드람치킨 가맹점 개설
보드람치킨 180호점 개점
- 2010년 ■ 프랜차이즈 서울 창업박람회 참가
청주 보드람치킨 가맹점 개설
보드람치킨 200호점 개점
천연재료개발을 통한 NO MSG 상품개발
그린푸드 정책 실시
- 2011년 ■ 보드람치킨 창립 20주년
(주)보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (마포)
블랙페퍼 순살 치킨 메뉴 출시
보드람치킨 SNS 채널 오픈
- 2012년 ■ (주)보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (강남)
물류센터 증축
- 2013년 ■ 강원 보드람치킨 가맹점 개설
가슴살 출고 시작
보드람치킨 홈페이지 리뉴얼
- 2014년 ■ (주)보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (홍대)
- 2015년 ■ 보드람치킨 모바일 홈페이지 오픈
- 2016년 ■ 순살, 통날개 메뉴 출시
- 2017년 ■ 통다리 메뉴 출시
보드람치킨 홈페이지 리뉴얼
- 2018년 ■ (주)보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (광화문)
(주)체리푸드넷 HACCP 인증 취득
- 2019년 ■ 안심크로켓 메뉴 출시
- 2020년 ■ 보드람치킨 BI 리뉴얼
보드람치킨
보드람치킨 웹/모바일 홈페이지 리뉴얼
- 2021년 ■ 보드람치킨 창립 20주년
(주)보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (마포)
블랙페퍼 순살 치킨 메뉴 출시
보드람치킨 SNS 채널 오픈
- 2022년 ■ 영남사업부 설립



THE ORIGINAL 보드람치킨

23년째 얹튀속촉, 독보적 풍미의 비밀

대체 불가한 보드람 후라이드의 고유한 맛과 향은 한 번 경험하면 잊을 수 없는 독보적 풍미를 자랑합니다.

이를 위해 효율이 아닌 맛을 최우선 가치로 둡니다. 재료 선정부터 제조 공정, 조리 과정에 이르기까지 시간이 걸리더라도 결코 타협하는 법이 없습니다.

그렇기에 신선한 원재료를 찾아 까다롭게 엄선하고 채소를 갈아 만든 천연 양념에 지극히 자연스러운 방법으로 숙성하며 깨끗한 기름에 한 조각 한 조각 정성을 담아 튀겨내는 기다림의 시간은 다소 번거로워 보일지 모르나 보드람치킨만이 해낼 수 있는 품격 있는 레시피입니다.



엠보치킨계의 최강자

엠보치킨이란? 두꺼운 물반죽 튀김이 아닌, 보송한 파우더를 가볍게 묻혀 튀기고 바삭한 식감을 최대한 끌어낸 치킨으로 향긋한 풍미의 염지 숙성된 속살과 얇은 튀김옷이 어우러져 더욱더 맛깔스럽습니다.

OUR SECRET RECIPE 보드람의 비밀 레시피

치킨 장인 23년 노하우는 오롯이 치킨만을 주인공 삼는 것입니다. 원재료 선별부터 갓 튀겨지는 마지막 순간까지, 하나의 요리가 탄생하도록 모든 과정을 헤아려 살핍니다. 맛의 극대화를 위한 최적의 재료 배합, 숙성시간, 튀김온도 그리고 이 모든 것의 적절한 타이밍까지 철저한 장인 정신과 정성만이 맛의 결정적 차이를 만든다고 믿습니다.



첫 번째 비밀 | 20가지 채소 숙성

통상적으로 사용되는 것보다 월등히 많은 수의 채소로 숙성합니다. 23년 전 레시피와 공법 그대로를 고수하며 대체불가 독보적 풍미를 완성합니다.



두 번째 비밀 | 파우더 브레딩 공법

두꺼운 밀가루 튀김옷을 드시겠습니까? 원육 본연의 풍미가 살아있는 요리를 드시겠습니까? 물반죽 대신! 고유한 배합비의 전용 파우더를 가볍게 묻혀 튀겨냅니다.



세 번째 비밀 | 전용 압력 튀김기

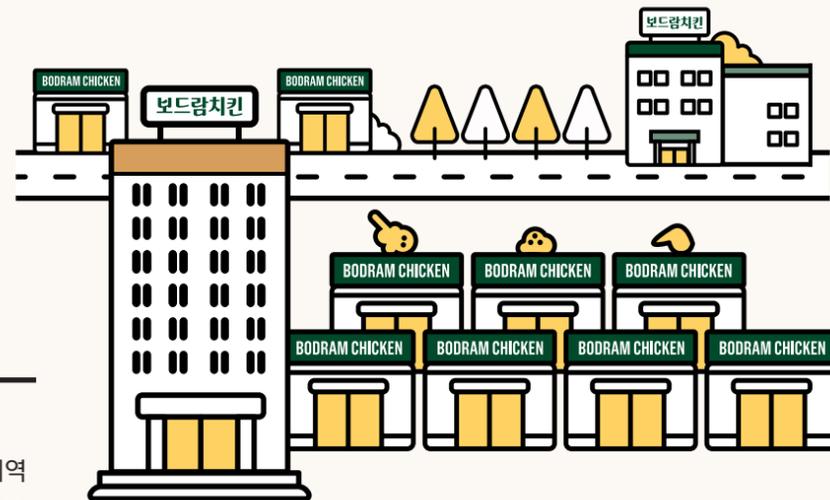
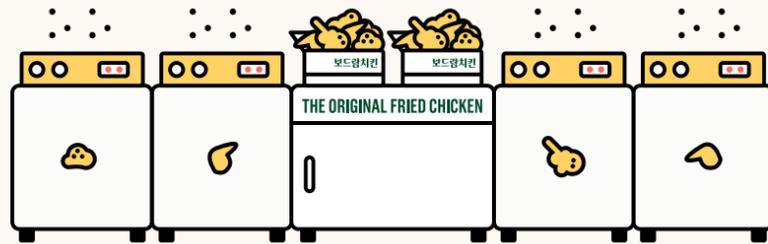
압력을 가할 시 끓는 점에 빠르게 도달하며 조리 시간이 단축됩니다. 따라서, 육즙 보존에 유리하며 육질의 부드러움을 극대화 할 수 있습니다.

WHY BODRAM

사람들이 보드람치킨을 선택하는 이유는 무엇일까요?

후라이드 치킨에 대한 탁월한 전문성

23년간 오로지 후라이드 치킨에만 집중해왔습니다. 흔들리지 않는 확고한 철학과 신념을 바탕으로 맛있어야 한다는 업의 본질을 잊지 않습니다. 후라이드 치킨에 대한 전문적 노하우로 완성된 강력한 대표 메뉴는 폭넓은 충성고객 확보를 보장하며 가맹점의 안정적 수익 창출을 견인합니다.

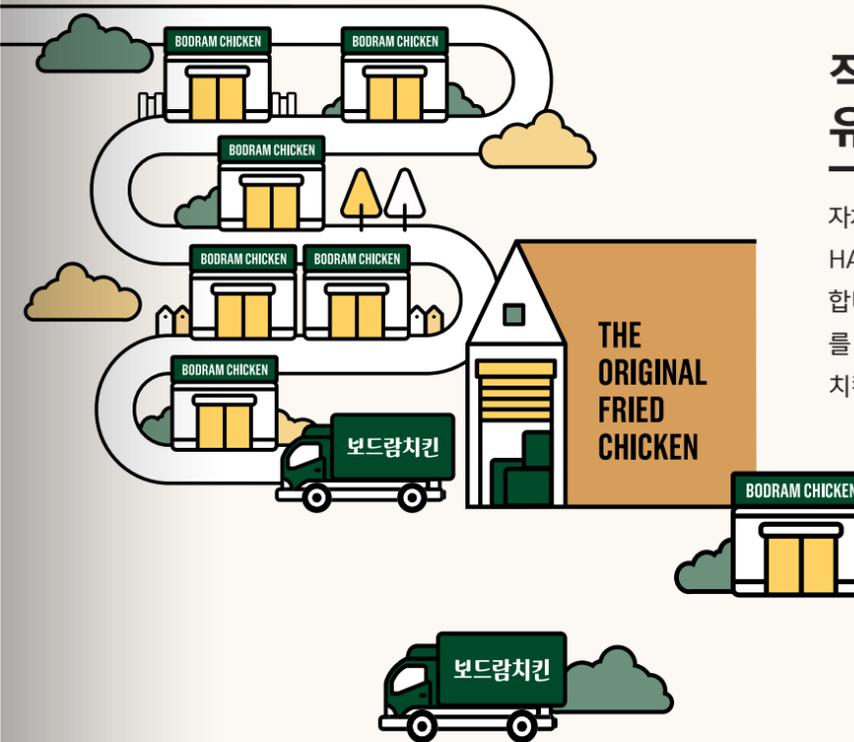


동반생존 파트너십

보드람치킨은 무분별하게 매장 수를 늘리기보다 가맹점의 권리를 지켜주는 동업자가 되어드리고자 보다 넓은 영업 지역을 보장합니다. 10년 이상 운영 가맹점 비율 63%, 전체 가맹점 평균 운영기간 약 11년이라는 수치는 건강한 동행을 뜻하는 의미있는 지표입니다.

직가공-직배송 유통시스템

자체 개발한 레시피로 엄지한 신선육과 전용 파우더를 HACCP 인증된 본사 직영 물류센터에서 각 가맹점으로 직배송합니다. 원재료 입고부터 출고까지 위생, 청결, 맛, 신선도 모두를 철저히 책임지고 관리합니다. 가맹점주님들께서는 보드람 치킨 고유의 맛을 일관되고 손쉽게 재현할 수 있습니다.



맞춤형 창업 전문그룹

다년간의 현장 경험을 토대로 감각적인 통찰력을 길러왔습니다. 적극적으로 현실적 문제들을 함께 해결하며 실질적 대안을 제안합니다. 투자 자금과 희망 상권에 적합한 매장 타입뿐 아니라 점주님들의 성향까지 파악한 최적의 운영 효율 검토를 통해 최고의 수익 창출을 끌어낼 수 있도록 합니다.



OUR MENU 메뉴

SIGNATURE

BODRAM ORIGINAL FRIED CHICKEN



보드람 후라이드

#얇튀속촉 #35일산영계 #다리셋날개셋

얇은 튀김옷과 극강의 감칠맛을 자랑하는 보드람 스타일의 후라이드는 향부터 맛있습니다. 대체불가한 독보적 풍미로 한 번 맛보면 결코 잊을 수 없는 보드람치킨의 대표 메뉴입니다.

CHICKEN WINGS



통날개 후라이드

#졸깃졸깃 #담백고소 #식감부자

윙과 붕을 통째로! 한 번에! 부드럽고 졸깃한데 뜯어먹는 재미까지 있는 일당백 메뉴. 치킨에서 맛볼 수 있는 다양한 식감이 모두 모였습니다. 진정 치킨을 즐길 줄 아는 분들께 추천드립니다.

23년째 얇튀속촉 보드람치킨

CHICKEN COMBO (DRUMSTICKS + WINGS)



콤보 후라이드 (통다리+통날개)

#통다리반 #통날개반 #고민해결

통다리 vs 통날개? 도무지 둘 중 하나만 고를 수 없어 선택이 망설여지는 바로 그 순간을 위해 준비했습니다. 통다리 반, 통날개 반을 함께 즐겨보세요.

BONELESS FRIED CHICKEN (DRUMSTICK/BREAST)



순살 후라이드 (다리살/가슴살)

#동글동글 #한입썩썩 #간단야식

뼈 바를 필요 없이 한입에 썩 들어가는 크기로 간편하고 간단하게 먹을 수 있습니다. 다리살만, 가슴살만, 다리살+가슴살 반반 메뉴 중에서 취향에 따라 선택할 수 있는 건 덤!

CHICKEN DRUMSTICKS



통다리 후라이드

#입안가득 #탱글탱글 #풍미육즙

닭다리를 즐기는 분들을 위한 특별한 메뉴를 소개합니다. 오동통한 통다리만 모았으니 더 이상 다리를 선점하기 위해 눈치 보지 않으셔도 됩니다. 편안히 마음 놓고 인기 부위를 음미해 보세요.

SWEET BLACKPEPPER BONELESS CHICKEN



스윗블랙페퍼 순살치킨

#달콤알싸 #환상비율 #중독성감

달달한 첫 맛 뒤에 느껴지는 통후추의 은근한 알싸함! 달콤함과 알싸함의 환상적인 밸런스가 특별하고 매력적인 메뉴입니다. 평소 단짠을 즐기시는 분들께 강력히 추천드립니다.

CHICKEN CROQUETTES



안심크로켓

#하나씩 #담백하게 #아이간식

부드러운 부위의 치킨 안심에 빵가루를 묻혀 크로켓 스타일로 튀겨 냈습니다. 자극적이지 않고 담백하여 아이도 부담 없이 즐길 수 있고 심플한 안주로도 일품입니다.

‘장수 가맹점 비율’ = ‘브랜드 신뢰도’

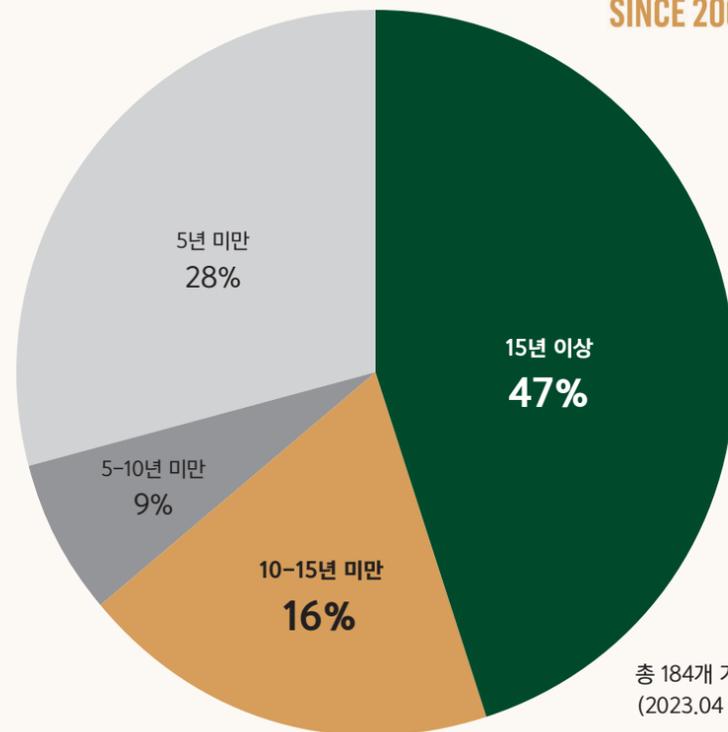
보드람치킨에는 10년, 15년 이상 함께 하신 점주님들이 많습니다.
전체 가맹점 수의 절반 이상을 차지하며 장수 매장의 사장님으로 동행해 오셨습니다.

무분별하게 매장 수를 늘리기보다 가맹점의 권리를 지켜주는 동반자가 되어드리고,
보다 넓은 영업지역을 충분히 보장해 동네의 희소성 있는 맛집이 되도록 도와드리겠다던 약속을 변함없이 지켜오고 있는 것입니다.

서로를 존중하고 의지하며 신뢰와 상생의 관계를 더욱 공고히 다지겠습니다.
좋은 날도 슬픈 날도 함께 하며, 앞으로 나란히 걸어가겠습니다.



가맹점 운영 기간
10년 이상 63%
평균 11년



총 184개 가맹점
(2023.04 기준)

Interior Design & Costs

인테리어 디자인 및 창업 비용

보드람치킨의 인테리어는 모던 빈티지 스타일로 도심의 현대적인 감성과 함께 아늑한 분위기가 조화롭게 어우러진 공간입니다.
간결하고 깔끔한 디자인은 유지 및 관리가 용이하며, 세련된 분위기는 매장을 방문하신 고객분들에게 편안하고 즐거운 경험을 제공합니다.



2024 표준매장 점포 창업 비용

단위 : 만원 | VAT 별도

항목	세부내역	10평	20평
로열티	브랜드 로고 및 서비스표 사용료	500 0	
가맹비	개설 지원비, 오픈지도비, 교육비, 매뉴얼 제공비	4000 500	
기본공사	180 ~ 200 / 3.3㎡	2000	4000
외부공사	간판베이스 + 예폭시채널 + 스키시	300	300
의탁자	1 set (4인석 1 set / 1100*700) + 붙박이의자	260	715
보드람치킨 전용 전기압력튀김기	압력 방식 원형 튀김기 2대	410	
주방기기 및 집기류	주방 기물 및 집기, 식기류 일체	580	860
사인물	내.외부 실사	90	160
합계		4,140	6,945

안내드리는 금액은 매장 구조 및 특이사항에 따라 변동될 수 있습니다.

- ※ 별도 공사: 냉난방기, 전기증설, 각종인허가(소방/가스), 옥외입상
- ※ 추가 공사: 기타 공사 및 내외부 사인물, 전자제품, 가구제작 등

OPENING PROCESS

가맹점 개설 절차



BODRAM NOW 보드람의 발자취

숫자로 보는 보드람치킨



※ 보드람치킨 국내 지역별 점포현황
※ 2023년 4월 기준

- 보드람치킨 창립일**
10월 17일 2001년 오리지널 후라이드 새 역사의 시작
- 전체 점포수**
184 개
서울, 경기, 강원, 충청 비록 경상 지역 진출
- 오리지널 후라이드 판매량**
2,042,650 개
명실상부한 보드람치킨의 대표 메뉴 2022 전체 판매량 중 89% 차지
- 10년 이상 장수 가맹점**
63% 상호 신뢰 관계 속 이뤄낸 가맹점 평균 운영기간 약 11년

스토리로 만나는 보드람치킨

이거 호텔요리아?
프랑스의 낭만을 담은 고급스러운 수제치킨으로 각인되며 국내 치맥문화를 선도한 보드람치킨. 퇴근 후 치맥을 즐긴 아빠가 가족들을 위해 한 마리 더 구입해간다는 소비자 여정에 기반한 컨셉은 실제 매출 견인에 원동력이 되어 주었다.

CHICKEN IS BODRAM
치킨하면 보드람, 보드람하면 치킨! 브루클린 펍을 연상시키는 인터스트리얼 컨셉의 인테리어를 통해 보다 세련되고 감각적인 공간을 구현하며 시대에 발맞춘 새로운 컨셉으로 다시 태어났다.

THE ORIGINAL 보드람치킨
오직 치킨만 바라보며 달려온 보드람치킨의 발자취를 "진짜 후라이드"라는 강력한 컨셉으로 전개한다. '20년 전통 수제치킨의 명가'에서 발전된 새로운 슬로건 '20년째 앞뒤속속'을 발표하며 보다 젊고 친근한 브랜드로 거듭나고 있다.

FAQ 자주 묻는 질문

Q. 로열티는 어떻게 되나요?

A. 보드람치킨은 최초 가맹계약 시에만 500만원 (부가세 별도)의 로열티를 받고 있으나, 현재는 가맹 본부 프로모션을 진행 중이니 지금 가맹계약 체결 시에 평생 면제됩니다.

Q. 개설 가능 최소 평수는 어떻게 되나요?

A. 주방과 홀을 운영하기 위해서는 최소 10평의 공간이 필요합니다. (이하 평수는 배달형 매장으로 가능) 10평~20평 정도의 규모가 운영 효율 측면에서 가장 안정적이라 추천 드리는 평수입니다.

Q. 개설 관련 비용은 어떻게 되나요?

A. 평균적으로 4,000~7,000만원 정도 비용이 발생합니다. 정확한 비용은 실측을 통해 알 수 있으며 건물 형태 및 상태에 따라 변동될 수 있습니다. 점주님의 부담을 최소화하기 위해 보드람치킨은 항상 노력하고 있습니다.

Q. 개설 가능 지역은 어떻게 되나요?

A. 보드람치킨은 전 가맹점에 담당배송기사가 직접배송(물류직배송)으로 처리하고 있어 현재는 수도권 전 지역과 강원(영서지역), 충청 지역, 호남지역, 영남지역에 개설 가능합니다. (추후 전국 신규 개설 계획 추진 중)

Q. 교육기간은 어떻게 되나요?

A. 이론교육 1일, 조리실습 교육 3일 총 4일간 진행됩니다. 이론과 실습은 본사 교육장(교육센터)에서 진행되며, 지방 점주님들의 경우 부담을 덜어드리고자 교육기간 동안 인근지역에서 숙박을 무료로 제공해 드립니다.
*신규 오픈 시 담당S/V(슈퍼바이저)가 3일간 매장 전체 운영 지원

Q. 제품 원가는 어느정도 되나요?

A. 제품 판매가의 35% 내외입니다.

Q. 보드람치킨의 장점은 무엇인가요?

A. (1) 타협하지 않는 제조공정으로 특유의 맛과 향을 23년째 유지하고 있습니다. 20가지 채소를 숙성한 특별한 염지액과 고유한 파우더 브레딩 공법을 통해 보드람치킨의 특별한 풍미를 완성합니다. 더불어, 전용 압력 튀김기를 사용하여 최상의 맛과 품질을 선사합니다.
(2) 조리과정이 쉽고 명료합니다. 보드람치킨은 염지 및 숙성이 완료된 생닭을 가맹점에 공급합니다. 따라서, 본사에서 받은 그대로 파우더만 묻혀 튀기기만 하면 되기에 초보자라도 손쉽게 보드람 고유의 맛을 구현할 수 있습니다.
(3) 13평 이하의 작은 공간에서도 홀영업할 수 있습니다.



23년째 압튀속속 보드람치킨



Step 1. 스마트폰으로 QR코드 스캔
Step 2. 보드람치킨 홈페이지 바로가기

창업 문의 1588-8217
www.bodram.com



보드람치킨