보드람치킨
창업가이드북

THE ORIGINAL
FRIED CHICKEN

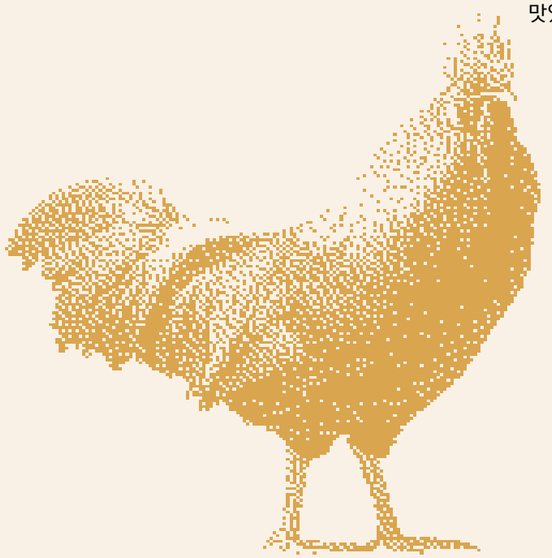
CHICKEN IS BODRAM

보드람치킨

2001년 수제치킨의 명가 보드람치킨에서 진짜 후라이드 치킨이 탄생했습니다.
오직 치킨만 바라보며 오늘날까지 달려온 보드람치킨은
본사의 유일한 단일 브랜드로서,
20년 전통의 장수치킨 브랜드로 성장하였습니다.

치킨은 보드람치킨이 가장 맛있다는 자신 있는 뚝심과
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.



㈜보드람씨앤알 대표이사 김태봉

BODRAM CHICKEN HISTORY 보드람치킨 연혁

2001년
- ㈜보드람씨앤알 법인 설립
- 보드람치킨 5호점 개점

2002년
- 보드람치킨 20호점 개점

2003년
- 보드람치킨 50호점 개점

2004년
- ㈜보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (일산)
- 생산물류기지 건설

2005년
- ㈜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

2012년
- ㈜보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (강남)
- 물류센터 증축

2013년
- 강원 보드람치킨 가맹점 개설
- 가슴살 출고 시작
- 보드람치킨 홈페이지 리뉴얼

2014년
- ㈜보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (홍대)

2015년
- 보드람치킨 모바일 홈페이지 오픈

2016년
- 순살, 통날개 메뉴 출시

2017년
- 통다리 메뉴 출시
- 보드람치킨 홈페이지 리뉴얼

2018년
- ㈜보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (광화문)
- ㈜체리푸드넷 HACCP 인증 취득

2019년
- 안심크로켓 메뉴 출시

2020년
- 보드람치킨 BI 리뉴얼
- 보드람치킨
- 보드람치킨 웹/모바일 홈페이지 리뉴얼

2021년
- 보드람치킨 창립 20주년
- ㈜보드람씨앤알 본사 사무실 이전 (마포)
- 블랙페퍼 순살 치킨 메뉴 출시
- 보드람치킨 SNS 채널 오픈

2022년
- 영남사업부 설립

THE ORIGINAL
보드람치킨

20년째 얇튀속촉, 독보적 풍미의 비밀

대체 불가한 보드람 오리지널 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
최대로 끌어낸 치킨으로 향긋한 풍미의 염지 숙성된 속살과
얇은 튀김옷이 어우러져 더욱더 맛깔스럽습니다.

OUR SECRET RECIPE 보드람의 비밀 레시피

치킨 장인 20년 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 | 한 마리 반

한 입 베어 물면 입 안 가득 퍼지는 궁극의 고소함!
결 따라 부드럽게 찢어지는 담백한 속살!
한 마리로는 너무 아쉽다는 고객님들을 위해 한 마리하고도
반 마리를 더 드립니다.

두 번째 비밀 | 35일

100% 국내산 냉장육과 35일산 영계는 특히 향긋하고
부드럽습니다. 가슴살조차 부드러운 맛의 비밀이 바로
여기에 있습니다.

세 번째 비밀 | 72시간

20여 가지 신선 채소를 갈아 만든 천연 양념에 신선한
닭고기를 직접 재워, 72시간 동안 속양념을 합니다.
숙성 과정마저 지극히 건강하고 자연스러운 방법을 택하여,
재료 본연의 맛이 살아날 수 있도록 하는 것입니다.
이렇게 완성된 감칠맛은 특유의 향긋한 풍미를 탄생시키며
속살 깊은 곳까지 배어듭니다.

네 번째 비밀 | 압력 전용 튀김기

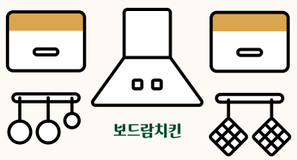
초벌 시 높은 압력으로 튀겨냅니다. 얇게 튀겨 겉은 바삭하고,
속은 촉촉합니다. 건강한 신선육의 육즙을 그대로 가두어
촉촉함이 살아납니다.

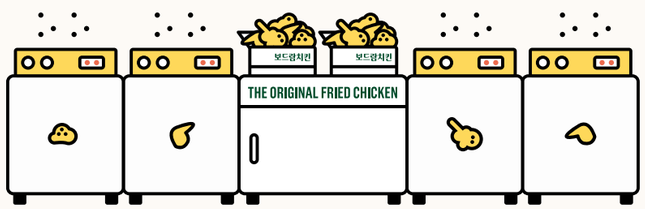
WHY BODRAM

사람들이 보드람치킨을 선택하는 이유는 무엇일까요?

오리지널 후라이드 치킨에 대한 탁월한 전문성

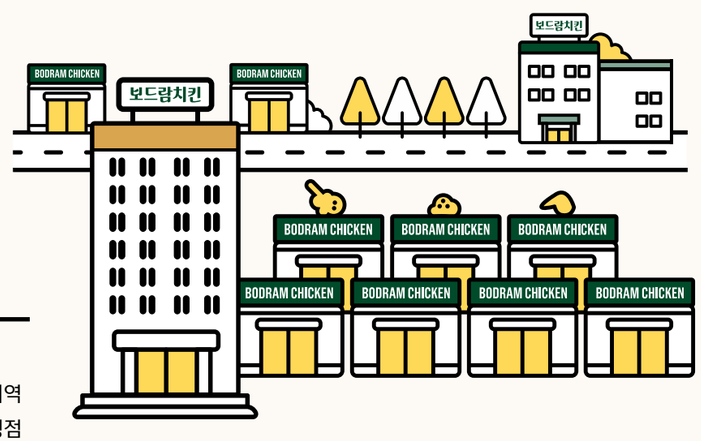
20년간 오로지 오리지널 후라이드 치킨에만 집중해왔습니다. 흔들리지 않는 확고한 철학과 신념을 바탕으로 맛있어야 한다는 업의 본질을 잊지 않습니다. 후라이드 치킨에 대한 전문적 노하우로 완성된 강력한 대표 메뉴는 폭넓은 충성고객 확보를 보장하며 가맹점의 안정적 수익 창출을 견인합니다.

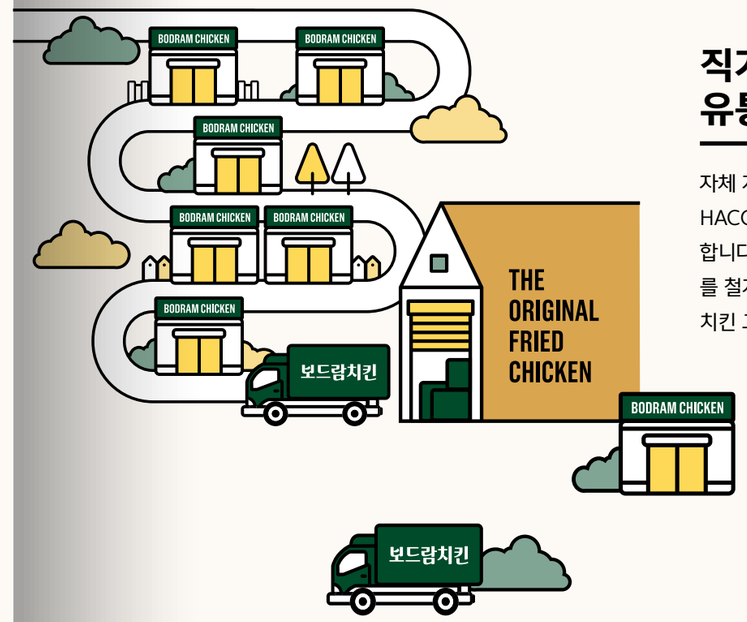




동반생존 파트너쉽

보드람치킨은 무분별하게 매장 수를 늘리기보다 가맹점의 권리를 지켜주는 동업가가 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 염지한 신선육과 전용 파우더를 HACCP 인증된 본사 직영 물류센터에서 각 가맹점으로 직배송 합니다. 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

20년째 얇튀속촉 보드람치킨

SIGNATURE

ORIGINAL FRIED CHICKEN

오리지널 후라이드

#얇튀속촉 #한마리반치킨 #다리3날개3

얇게 튀겨 더욱 바삭하고 속은 촉촉한,
진짜 후라이드! 고소하고 담백한 첫 맛과
입안 가득 퍼지는 향긋한 풍미로 한 번 맛보면
결코 잊을 수 없는 보드람치킨의 대표 메뉴입니다.

CHICKEN WINGS

통날개

#고소고소 #쫄깃바삭 #무한흡입

진정 치킨을 즐길 줄 아는 분들을 위한 메뉴!
씹을수록 고소한 맛은 진하게 더해지고
부드러우면서도 쫄깃한 식감은 맛있게 살아납니다.
이제, 날개의 극강 매력 속으로 빠져보세요.

ORIGINAL COMBO CHICKEN

오리지널 콤보

#다리랑 #날개랑 #반반콤보

도무지 둘 중의 하나만 고를 수 없는 당신을 위해
통다리 반, 통날개 반을 담은 콤보 메뉴를 소개
합니다. 가장 인기 있는 부위만 골라 모았기에
보다 즐겁고 더욱 맛있게 즐기실 수 있습니다.

BONELESS CHICKEN

순살치킨

취향따라 #순살쏙쏙 #명불허전

순살이라고 다 같은 순살이 아니죠.
다리살과 가슴살의 반반 조합뿐만 아니라
다리살만 또는 가슴살만 골라 즐길 수도 있습니다.
모두의 취향을 담아 만든 똑소리 나는 메뉴입니다.

CHICKEN DRUMSTICKS

통다리

#탱글탱글 #입안가득 #풍미육즙

통통한 닭다리만 모았습니다.
다리 마니아 시라고요? 더는 다리 때문에
싸우지 마세요. 보드람치킨의 맛과 향을
천천히 음미하며 사이좋게 드실 수 있습니다.

NEW

BONELESS BLACK PEPPER CHICKEN

블랙페퍼 순살치킨

#단짠매콤 #알싸한통후추 #환상비율

윤기가 촤르르 달달한 첫 맛에
통후추를 갈아 넣어 알싸한 풍미를 더했습니다.
개운한 감칠맛이 매력적인 단짠매콤의
다채로움 속으로 빠져보세요.

CHICKEN CROQUETTES

안심크로켓

#치킨안심 #깔끔담백 #보들보들

부드럽고 담백한 맛이 일품인 안심 부위를
크로켓 스타일로 튀겨 냈습니다.
자잘한 튀김이 더욱 입맛을 돋우어 주며
하나씩 집어먹는 재미를 더했습니다.

PARTNERSHIP 파트너쉽

‘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.

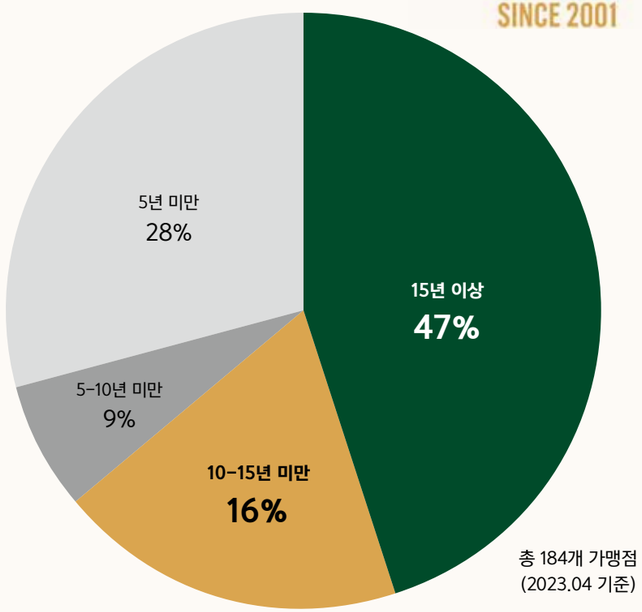
서로를 존중하고 의지하며 신뢰와 상생의 관계를 더욱 공고히 다지겠습니다.
좋은 날도 슬픈 날도 함께 하며, 앞으로 나란히 걸어가겠습니다.

THE ORIGINAL FRIED CHICKEN
보드람치킨
SINCE 2001

가맹점 운영 기간

10년 이상 63%

평균 11년



총 184개 가맹점
(2023.04 기준)

Interior Design & Costs 인테리어 디자인 및 창업 비용

보드람치킨의 인테리어 디자인은 도심 속 따뜻함을 전해주는 모던 빈티지 스타일로 다양한 사람들이 즐겁고, 편안하게 어우러질 수 있는 공간 경험을 제공합니다. 거친 느낌의 소재를 사용하면서도 잘 정돈된 조명과 가구 등의 모던 빈티지함과 오리지널 후라이드의 정통성을 강조한 그린&골드 컬러의 조화로 멋진 공간 분위기까지 연출합니다.

49.5㎡(15평) 점포 창업 비용

단위 : 만원 | VAT 별도

항목	표준매장 (홀 + 배달 + 테이크아웃)		비고
가맹비	개설업무지원, 오픈지도, 조리교육, 매뉴얼제공	~~1000~~ 500	50% 할인
로열티	브랜드로고 및 서비스표 사용료	~~500~~ 0	면제
인테리어	200 / 3.3㎡	3,000	
간판	베이스판 + 에폭시채널	400	
의탁자	6 Set	240	1 Set (4인 테이블 + 의자4석)
압력 튀김기	압력 방식 원형 튀김기 2대	360	전기방식 (4.5k x 2)
주방 장비	45box냉장고, 셋팅냉장고, 화구, 싱크대, 치킨받드선반, 오픈벽선반, 작업대 외	450	식기세척기, 제빙기 등은 매장 상황에 따라 변동
주방집기 및 식기류	식기류, 조리용 도구 등	160	
사인물	내·외부 실사 외	180	
합계	5,290		

※ 전기증설, 냉난방공사, 소방설비, 가스공사는 별도입니다.
※ 철거비는 철거가 필요한 경우 현장 확인 후에 비용이 책정됩니다.
※ 모든 항목은 현장 상황에 따라 비용이 증가 또는 감소할 수 있습니다.

OPENING PROCESS 가맹점 개설 절차

01 가맹점 개설상담

1. 상담신청
   전화 · 온라인

2. 방문상담
   · 브랜드 소개 및 사업 설명
   → 투자자금 계획
   → 매장 인테리어 컨셉 안내

02 상권분석 가맹계약

1. 희망지역 내 점포 조사 및 점포 입지 조사

2. 상권조사
   · 인구분석
   : 상주인구, 연령별 분포, 유동인구, 주거형태 분석
   · 주변여건분석
   : 학교, 관공서, 집객시설

3. 점포임대계약 및 가맹계약
   · 영업지역 설정기준
   → 거주인구 수 20,000명 이상
   → 점포위치기준 반경 500m (거주인구 수 부족 시 확대)

03 인테리어 오픈준비

1. 인테리어
   · 본사시공
   - 인테리어 시공 및 관리 감독
   - 주방집기·전자장비·기타물품 구매 및 현장 정리
   - 시공에서 오픈 준비까지 모든 과정 대행
   · 자체시공
   - 인테리어 컨셉 자료 제공 (감리비 발생)
   - 주방집기·전자장비·기타물품 구매 및 현장 지원
   - 시공에서 오픈 준비까지 창업자 직접 진행

2. 지원 품목 점검

3. 개업 일자 체크

4. 주방집기 및 시설 점검

5. 시공 마무리 및 최종 점검

04 본사교육 매장오픈

1. 본사 교육
   · 조리 · 서비스 · 점포운영 교육

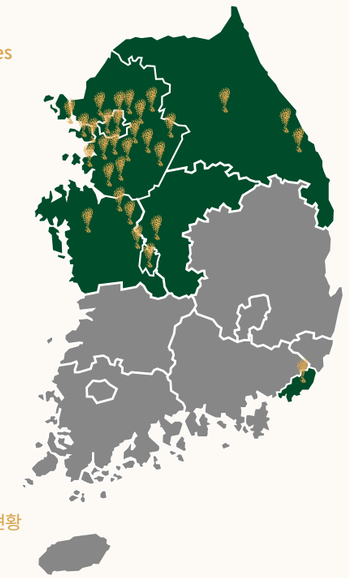
2. 오픈 준비 및 점검

3. 가맹점 오픈 지원 지속적 체크 및 관리

BODRAM NOW 보드람의 발자취

숫자로 보는 보드람치킨

서울	40 Stores
경기	86
인천	39
세종·대전	1
충청	12
강원	3
경상	3



※ 보드람치킨 국내 지역별 점포현황
※ 2023년 4월 기준

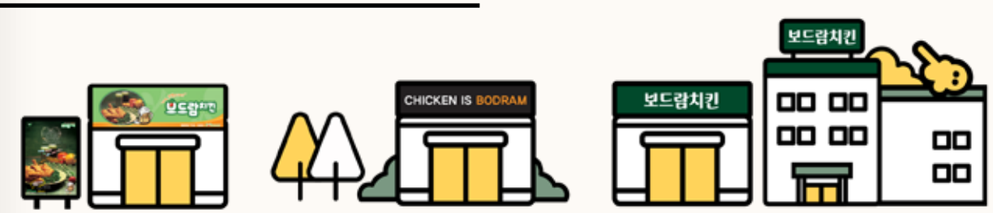
보드람치킨 창립일
10월 17일 2001년 오리지널 후라이드 새 역사의 시작

전체 점포수
184 개
서울, 경기, 강원, 충청 비롯 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 호텔요리야?

프로방스의 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 인더스트리얼 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 얇튀속촉'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) 15평~17평 정도의 규모가 운영 효율 측면에서 가장 안정적이라 추천 드리는 평수 입니다.

Q. 개설 관련 비용은 어떻게 되나요?

A. 15평 기준 평균적으로 5,000~7,500만원 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), 충청지역, 영남지역에 개설 가능합니다. (추후 전국 신규 개설 계획 추진 중)

Q. 교육기간은 어떻게 되나요?

A. 이론교육 1일, 조리실습 교육 3일 총 4일간 진행 됩니다. 이론과 실습은 본사 교육장(리허설 키친)에서 진행되며, 지방 점주님들의 경우 부담을 덜어 드리고자 교육기간 동안 인근지역에서 숙박을 무료로 제공해 드립니다.
*신규 오픈 시 담당S/V(슈퍼바이져)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 20년째 유지하고 있습니다. 20여 가지 채소를 통째로 갈아만드는 염지액, 35일산 국내산 냉장육의 72시간 자연 저온숙성, 압력 전용 튀김기 및 보드람 전용 파우더 사용 등은 20년전의 보드람치킨의 맛 그대로를 보장합니다.
(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 홀영업을 할 수 있습니다.

20년째 얇튀속촉
보드람치킨

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

창업 문의 1588-8217
www.bodram.com

보드람치킨

Copyright 2023. BODRAM CHICKEN. All Rights Reserved