

Company & CEO

오징어깡 방승재 대표

만원의 행복 오징어깡 ‘봄빛 유혹’

‘하루 평균 매출 70만원, 월 평균 순이익 800만원.’

오징어를 앞세워 해산물 열풍을 주도하고 있는 ‘오징어깡(www.ogkk.co.kr)’ 공릉 1호점의 지난해 성적표다.

공릉 1호점은 유동인구가 거의 없는 동네 상권으로 사업 도입기에 있는 프랜차이즈임을 고려할 때 후한 점수를 줄 만하다.

오징어깡 방승재 대표(41·사진)는 “좀 더 잘할 수 있었는데 하는 아쉬움도 남지만 시장에 신뢰를 심어줄 수 있는 변곡점을 마련했다는 점에서 만족한다”고 소감을 밝혔다.

오징어깡의 눈부신 성장동력은 단연 ‘오징어’.

최근 다이어트와 건강에 관심이 높아지면서 해산물을 찾는 사람들이 급격히 늘었다.

점이 없다는 데서 아이디어를 얻었죠.

값도 저렴해서 메뉴만 잘 개발하면 성공할 수 있겠다 생각했습니다.”

그는 창업 전 오징어 요리의 대중성을 확인하기 위해 1,000명을 대상으로 설문조사를 했다.

대상자 85% 이상이 오징어 요리에 거부감이 없고, 일주일에 두 번 이상 먹고 싶다는 사실을 확인했다.

사업 아이템에 확신을 갖게 된 방 대표는 오징어의 생태, 효능, 유통과정의 정보들을 수집해 나갔다.

수족관의 적정 온도나 수질, 관리 비결도 이 기간에 익힌 것이다.

모든 메뉴를 만원에 제공하고 있는 오징어깡은 현재 가맹점이 25개다.



방승재 대표는 “해독작용과 성인병 예방에 효과가 있는 타우린이 오징어에 많이 들어있다”며 “타우린은 아미노산의 일종으로 혈중 콜레스테롤을 감소시켜 혈압을 정상화시키는 역할을 한다”고 설명했다.

20여가지 다양한 재료로 해산물 ‘열풍’ 주도 산지 도매인상과 연결 연중 일정한 가격 유지

값도 저렴한 오징어의 다양한 효능을 듣고 오징어깡 역시 이 열풍에 동참하고 있는 것.

그는 “해독작용과 성인병 예방에 효과가 있는 타우린이 오징어에 많이 들어있다”며 “타우린은 아미노산의 일종으로 혈중 콜레스테롤을 감소시켜 혈압을 정상화시키는 역할을 한다”고 말했다. 방 대표가 오징어 전문 실내포차를 열어야겠다고 생각 한 건 작년 9월 말.

낙지전문점은 많은데 오징어전문점이 많지 않다는 생각에서다.

“오징어는 누구나 좋아하지만, 변변한 전문

방 대표는 올해 안에 점포 100개를 열 계획으로 비쁜 나날을 보내고 있다.

현재 유행하거나 유망해 보이는 업종은 시장 포화에 따른 매출감소로 이어지기 쉽다.

이러한 상황에서 점포 확장은 지나친 자신감 아니냐는 지적도 있지만 방 대표는 “목표 초과달성시 임팩트가 커서 최소한으로 잡은 예상치”라며 “오징어깡보다 오징어 수급을 저렴하게 할 수 있는 곳이 없을 것”이라고 의미심장한 미소를 지었다.

일반적인 해산물 프랜차이즈 점들은 신선함

을 유지한 채 가맹점에 공급할 수 있는 유통라인 형성이 어렵다. 이 때문에 하루에 몇 십개의 점포들이 문을 닫는다.

하지만 오징어깡은 산지 도매상과 연중 일정한 가격으로 공급받는 계약을 체결해, 싱싱한 산 오징어와 해산물을 확보하고 있다.

덕분에 가맹점주들은 오징어 가격 등락에 관계없이 안심하고 물류를 공급받을 수 있는 것. 그는 또 “오징어의 신선도를 유지하도록 매일 배송을 원칙으로 한다”며 “행여 물량이 모자랄 경우에도 산낙지, 해삼, 멍게, 개불, 연포탕, 알탕, 오징어순대, 전복 등 다양한 요리를 선보이고 있어 안심할 수 있다”고 설명했다.

껍질을 벗기기 어려운 오징어는 전용절단기를 이용해 간편하게 회를 뜰 수 있어 전문 기술이 없는 초보자도 창업할 수 있다.

탕류에 들어가는 육수와 각종 요리 소스도 본사에서 소포장해 공급한다. 유난히 마케팅 마인드가 돋보이는 방 대표는 상권이 좋지 않은 점포를 위해 전략적 마케팅을 구상 중이다. 주꾸미, 전어, 새우 등 계절에 따라 메뉴를 다양하게 판매할 계획이다. 창업비용은 10평 기준으로 점포비를 제외하고 약 3,000만원. 본사에서는 창업을 고민하는 사람들을 위해 매장에서 3일간 체험할 수 있는 프로그램을 마련하고 있다.

나유나 기자
komlove1@naver.com

오징어깡은...

오징어요리를 다양한 메뉴로 구성하여 최근 인기 있는 실내포차 형태로 전문점화 한 오징어깡(대표 방승재).

산오징어를 이용한 회와 물회, 오징어 볶음, 오징어 통찜, 오징어 순대, 오징어 튀김, 오징어 버터구이 등 오징어 요리와 알탕, 연포탕, 개불, 멍게 등 해물요리를 즐길 수 있는 오징어요리 전문 실내포차이다.

오징어깡은 20여 가지의 웰빙 해산물 메뉴를 ‘만원의 행복’이라는 슬로건으로 제공하고 있다.

10평기준 창업비 2950만원 초보자도 일주일이면 ‘OK’

퓨전포차 오징어깡은 초보자도 일주일 교육으로 창업이 가능하다.

부부가 동네 상권에서 직원을 채용하지 않고도 운영할 수 있는 생계형 창업 아이템이라는 평이다. 창업비용은 10평 기준 2,950만원, 20평 기준 4,350만원(점포비 제외) 정도 예상된다. 오징어깡은 역세권부터 동네상권까지 모든 상권에서 성공할 수 있는 전략을 실시하고 있다.

역세권은 기본 메뉴를 유지하면서 2-5만 원대의 심심회, 전골 등 고급메뉴를 추가할 예정이다. 오피스, 대학가 상권은 오징어불고기, 오징어 덮밥 등 점심메뉴를 도입. 동네상권은 전단지 등 지속적인 노출 마케팅을 통해 입소문 효과를 얻을 계획이



다. 동네상권은 특성상 가족단위 방문이 잦기 때문에 오징어탕수육, 오징어순대 등 어린이를 위한 메뉴를 우선적으로 도입하는데 주력하고 있다.개점 후에는 본사에서 슈퍼바이저를 파견, 정기적으로 매장관리를 돕는다. 공릉 1호점은 권리금이 없는 B급 입지임에도 불구하고 월 평균 매출은 1,500~2,000만원 선이며, 순이익은 600~800만원정도 된다.

창업비용은 점포임대 보증금 2,000만원을 포함해 총 5,000만원이 들었다. (02)999-7377