

약.. 성공 가능성을  
알아본다 ...  
성공!  
성공!



퓨전레스토랑  
퓨전도시락  
퓨전음식점?



퓨전스낵얌스  
얌스 레스토랑  
얌스 레스토랑

산대점

PC  
3F

PC  
3F

비즈니스  
3F

3F

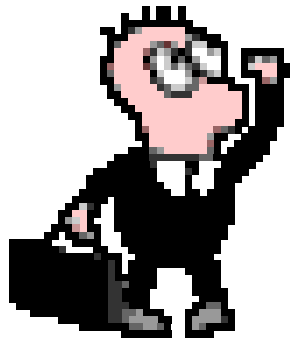
3F

3F

3F

## 배달전문 퓨전 레스토랑 '비버스'

[머니투데이 2006-11-16 21:59]



**커틀릿과 퓨전라면, 덩밥(stew), 퓨전돌솥밥  
이 주메뉴가 되고 배달을 한다면!!!**



[머니투데이 송광섭 기자]배달전문 퓨전 레스토랑 '비버스'(www.bever.co.kr)는 그동안 패밀리레스토랑에서나 즐기던 퓨전 치킨, 스투, 롤, 럽바베큐, 웰빙샐러드 등 다양한 메뉴를 박스포장지에 담아 신속하게 배달해주는 서비스를 하고 있다고 16일 밝혔다.

비버스 런치메뉴는 총 11가지로 구성돼 있다. 치킨커틀릿(돈까스), 고구마커틀릿(돈까스), 닭고기 속살에 다양한 맛의 토핑을 채워놓은 롤(멕시칸롤, 펄킨롤, 베이컨롤, 김치롤), 파우치에 담아서 나오는 덩밥형태의 스투메뉴는 밥, 샐러드, 음료와 함께 배달된다고 비버스측은 설명했다.

이밖에 브로컬리의 새로운 조화를 맛볼 수 있는 쉬림프치킨, 한국적인 소스로 맛을 더한 간장소스 비버스윙, 매운맛 소스로 맥주 안주로 제격인 플라이윙 등도 판매하고 있다.



비버스 관계자는 "가장 큰 특징은 20여가지 메뉴들로 구성돼 있지만 전 메뉴를 3~10분 내에 조리할 수 있는 최적의 주방 시스템을 갖춘 것"이라며 "메인 메뉴와 샐러드를 5000원대 가격에 즐길 수 있어 최근 오피스가 직장인들로부터 좋은 반응을 얻고 있다"고 말했다. 이 관계자는 "빠른 시간에 조리가 가능한 것은 메뉴의 70%이상을 OEM시스템에 따라 각 공장에서 만들어진 제품들은 완제품화된 상태로 공급하기 때문"이라고 설명했다.

[처음으로](#) : [로그인](#) : [회원가입](#) : [사이트맵](#)

[비버스 소개](#)   [메뉴](#)   [매장 이야기](#)   [Bever's 시스템](#)   [창업스토리](#)   [고객과 함께](#)



- 메뉴 바로가기
- 비버스 컨셉
- 매장 갤러리
- 홍보자료
- 상담신청

## ENJOY BEVERS DELIVERY FUSION RESTAURANT

패밀리 레스토랑이  
가정으로 찾아가입니다.



## ENJOY BEVERS

DELIVERY FUSION RESTAURANT

배달전문 푸짐레스토랑  
'이비스'와 함께하세요.



## ENJOY BEVERS

DELIVERY FUSION RESTAURANT

신선한 재료와 고급메뉴들로  
새로운 외식문화를  
만들어갑니다.



### 배달시장

1. 치킨, 피자, 짜장면, 분식으로 한정적
2. 치킨전문점 1만 8000여개로 포화상태
3. 치킨 시장건강문화 확산으로 올리브유 등 변화시도

### 패밀리레스토랑

1. 메뉴의 다양성, 차별화된 서비스로 중심에서 지역(동네상권)으로 시장 확대
2. 건강문화 확산으로 해산물, 샐러드 강조하는 전문 레스토랑 형성 중
3. 여성, 어린이 Needs에 맞는 메뉴와 서비스로 주 타겟층 공략

현재 외식 시장



패밀리레스토랑



퓨전치킨

해산물 샐러드

배달 전문 퓨전 레스토랑 "비버스"

### Be visit enjoyable Restaurant "Bever's"

최근 여성들의 사회활동이 높아지고, 주5일 근무제 도입, 싱글족의 증가로 찾아가는 서비스 "배달/간편음식"에 대한 수요가 날로 높아지고 있습니다. 여기에 고객들은 웰빙과 건강에 대한 관심 증가로 맛있고, 간편하고, 몸에 좋은 음식을 선호하고 있습니다. 하지만, 현재 외식배달시장은 중식, 한식, 치킨류 등의 메뉴가 주를 이루며, 차별화된 서비스를 제공하지 못해 고객들의 외면을 받기 시작했습니다.

저희 "배달전문 퓨전 레스토랑 비버스"는 이러한 고객 Needs 변화에 맞춰 새로운 틈새시장을 개척하며, **최상의 서비스와 다양화, 높은품질, 간편성, 웰빙/건강메뉴**에 대한 차별화 전략으로 고객 만족을 높이고 있습니다. 웰빙과 함께 수요가 높아지고 있는 해산물 요리, 고급음식인 **레스토랑 메뉴**, 대중적인 치킨메뉴를 변화시킨 **퓨전치킨, 신선한 샐러드**, 조리시간 최대 단축 등 현재 외식배달 시장에서 찾아볼 수 있는 메뉴와 전략으로 배달시장에 새로운 영역을 확장해 나가겠습니다.

## 웰빙푸드

- 건강문화 확산으로 소비가 높아지고 있는 해산물(피쉬)메뉴를 **배달시장 최초 도입**
- **웰빙샐러드**를 전 메뉴에 구성하여 좋은 먹거리 제공 및 여성고객의 만족을 높임.

## 다양한 육류

- 닭고기, 돼지고기, 소고기 육류별 특색있는 제품 개발로 다양성 추구
- 고객 성향에 따른 육류 선택 가능하여 넓은 고객층 확보
- 외부 환경(AI, 돼지콜레라, 광우병)에 따른 대체메뉴 구성으로 **안정적인 매출 구조**

## 고급메뉴구성

- 패밀리레스토랑의 고급 립바베큐, 스투, 비버스칩 개발로 고객 만족
- 패밀리레스토랑의 샐러드(치킨샐러드, 쉬림프샐러드, 후르츠샐러드),소스(케이준소스, 오리엔탈소스, 요쿠르트소스)를 다양화하여 고객이 선택할 수 있도록 시스템화

## 차별화 메뉴

- 메뉴의 다양한 조리법으로 **‘배달전문 퓨전 레스토랑’** 시장 안착
- 배달시장 최초 해산물 메뉴 도입 및 스투 메뉴개발로 메뉴 차별성 확보

## 런치메뉴

- 어린이, 주부, 직장인 타겟으로 런치메뉴 구성하여 Idle Time 매출 확보
- 롤, 커플렛, 스투로 메뉴 구성 / 동일한 소스에 라이스, 파스타를 고객이 선택할 수 있도록 하여 **소비자 중심적인 런치메뉴 구성**

## 다양한 세트메뉴

- 온 가족이 즐길 수 있는 세트메뉴를 다양화하여 **주말 매출 공략 및 객단가 상승**
- 고객이 선택할 수 있는 Choice 세트메뉴를 도입하여 골라먹는 재미 제공



## 서비스의 차별화

- 전메뉴에 “웰빙샐러드”를 구성하여 건강문화확산에 따른 고객 만족 높임.
- 배달 BOX 회수에 따른 포인트제 도입으로 고객만족 및 **친환경 기업 선언**

## 유연성 있는 매출구조

- 특색있는 개별메뉴로 주중매출 확보, 다양한 세트메뉴화로 주말매출 확보
- 점심시간 런치메뉴, 아이들 간식시간 치킨/롤/파스타 메뉴, 저녁시간 립바베큐/세트메뉴, 어른들을 위한 HOF+메뉴 구성으로 **시간대별 매출 유연성**

## 철저한 상권 확보 시스템

- 상권(최소10,000세대)에 대한 충분한 확보로 **점주의 수익구조 개선**
- 충분한 상권 제공으로 동일 **브랜드간의 상권분쟁 無**

## 특색있는 홍보전략

- ‘비버캐릭터’를 온/오프라인을 통해 프로모션 진행  
(오픈 행사로 ‘비버캐릭터’ 핸드폰출 및 열쇠고리 제작하여 무료 배포)
- 매장오픈시 본사 지원차량을 통해 매장 홍보 및 무료 시식회 제공

## 메뉴조리의 간편성

- 본사에서 OEM으로 개발한 물류 제공으로 가맹점에서의 조리시간 최대 단축
- 간편한 조리법 **런치메뉴 3분내 조리가능**하여 점주 부담 최소화

## POINT 제도

- 메뉴 주문시 일정 POINT 적립(주문시 5%)으로 충성고객 확보 용이
- 쿠폰 대신 포인트제 도입으로 쿠폰에 대한 점주 원가 절감
- 배달 BOX 회수시 포인트 추가 적립으로 고객 만족



치킨샐러드



후르츠샐러드



쉬림프샐러드

## 샐러드

비버스의 모든 메뉴에는 웰빙 샐러드와 음료가 함께 제공됩니다.  
웰빙샐러드와 샐러드소스는 원하시는 대로 골라 드실 수 있습니다.

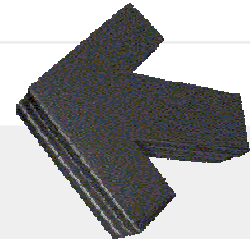
샐러드 종류 : 치킨샐러드, 쉬림프샐러드, 후르츠샐러드  
소스 종류 : 케이준소스, 오리엔탈소스, 요쿠르트소스



## 웰빙음료 (2007년 출시예정)

건강에 좋은 한방재료로 만든 웰빙음료

- 박하 : 깔끔한 뒷맛에 다이어트에 좋은 여성을 위한 음료
- 계피 : 달콤한 맛에 소화촉진에 도움을 주는 아이들을 위한 음료
- 허깨열매 : 피곤에 지친 아빠들께 장기에 활력을 북돋아주는 기능성 음료



## 스튜(Stew) ₩5,500

밥,파스타 모두 잘 어울리는 덮밥형태의 패밀리레스토랑 고급 스튜 메뉴

메뉴구성 : 스튜 + 밥 + 샐러드 + 음료 or 스튜 + 파스타 + 샐러드 + 음료

해물스튜, 비프(소고기)스튜, 치킨스튜, 화이트스튜 中 선택

스튜는 밥과 파스타 중에서 원하시는 것으로 선택해주세요.



[해물스튜]



[비프스튜]



[치킨스튜]



[화이트스튜]



암스인가요?  
배달되나요





## 카로스필

- 카페테리아에서 먹는 맛있는 김밥

‘술 안 먹는 연예인은 있어도 밥 안먹는 연예인은 없다.’ 김밥전문점 카로스필 사장님 말이다. **TV**를 보면 연예인들이 분장실이나 대기실에서 모여서 김밥을 먹는 장면이 자주 나온다. 그만큼 방송일이라는게 밥 먹는 시간을 정확히 맞추기가 어렵기 때문이다. 이렇게 생똥맞게 연예인 이야기를 하는 것은 그들이 사먹는 김밥 중에 이 집 김밥이 있기 때문이다.



- 홍대 앞에서 연예인들 사이에서 소문이 자자한 집이 바로 '카로스필'이다. 연예인들뿐만 아니라 인터넷 식도락 동호회를 가봐도 이 집의 유명세는 금방 확인할 수 있다. 초기에 다녀간 배용준의 사진 때문에 최근에는 일본인들의 방문도 부쩍 많아지기도 했다.
- '아름다운 장소'란 뜻의 카로스필은 장소가 깔끔하고 카페테리아풍의 인테리어를 제외하고는 그다지 눈길을 끌만한 것이 없는 곳이다. 그렇다면 유명세의 이유는 당연히 음식 맛이다.
- 김밥 맛, 물론 좋다. 참치김밥이나, 치즈김밥 등 종류가 다양한데 그 맛은 어느 것 하나 빠지지 않는다. 요즈음 유행하는 캘리포니아를 형태의 김밥도 맛볼 수 있다. 어느 것을 시켜야 할지 고민이라면 가격이 조금 비싸기는 하지만 모듬 세트를 시키면 된다. 김초밥 세트 역시 만만치 않은 맛이다.



쌀은 크게 자포니카와 인디카 두 종류로 나뉜다. 자포니카는 한국과 일본인이 주로 먹는 찰진 쌀이고, 인디카는 동남아시아인들이나 유럽인들이 주로 먹는 찰기가 없는 쌀을 말한다. 김밥이나 캘리포니아롤처럼 말아 먹는 음식은 인디카로는 만들 수 없다. 서구인들이 동양 음식, 특히 날음식을 먹는 일본이나 한국(중국에서도 생선은 거의 날로 먹지 않는다)사람들을 보면 기겁한다. <올드보이>에서 산 낙지를 그대로 먹는 장면을 보고 서양인들은 거의 기절할 뻔했다고 한다. 어쨌든 날음식의 대표적인 스시를 못 먹는 미국인들을 위해서 개발한 것이 바로 캘리포니아롤이다. 초밥을 롤 형태로 싸고 아보카도나 날치알 같은 거부감이 적은 재료를 넣어서 만든 대체 김밥이나 초밥인 셈이다. 이것은 미국인들에게 인기를 얻으면서 전 세계인의 입맛을 사로잡았다.



- 오며가며 - 퓨전 돌솥밥의 선두주자

- 돈암동의 성신여대 앞은 여학생과 고등학생들이 가장 많은 거리로 유명한 곳이다. 이곳 조그마한 언덕을 오며가며 볼 수 있는 곳이 퓨전돌솥밥집 '오며가며'이다. 언덕 위에 오랜지색 간판이 유달리 눈에 띄는 아담한 집이다. 걸으러 보이는 아늑한 분위기나 착해 보이는 주인의 모습과 달리 이 집은 많은 사람들의 눈시울을 적신 아픔과 성공의 비밀이 담긴 곳이기도 하다.
- 사업을 시작할 당시 돈이 없어서 어쩔 수 없이 언덕 위에 자리를 잡을 수밖에 없었던 이야기부터 햇빛을 보지 못하고 일을 했던 이야기까지 지금의 성공을 이끈 퓨전돌솥밥의 개발 과정은 그야말로 인간승리라 할 만하다. 이곳의 입구에는 자그마한 의자가 2세트 있다. 그 용도는 금세 알 수 있다. 기다려야 하기 때문이다.



- 메뉴는 무려 **60**여 가지 매콤한 맛, 고소한 맛, 특별한 맛, 차별화한 맛으로 크게 나뉘는데 모든 것의 공통점은 돌솥이라는 단어가 들어간다는 점이다.
- 이 집의 돌솥 메뉴가 개발된 데는 특별한 사연이 있다. 가게를 열 당시 철판 볶음밥이 유행이었다. 그러나 철판 볶음밥 자재를 구입할 돈이 없는 주인 아저씨는 어떻게 하면 돈을 안 들이고 이 런 맛을 낼 수 있을까 고심하다가 돌솥의 열보존율이 높다는 사실에 착안하여 주방에서 볶음밥을 만들어 달구어 진 돌솥에 담아내는 방법을 고안해 냈다. 이것이 오늘날 '오며가며'를 장안의 유명 퓨전 돌솥밥집으로 만든 신화의 시작이었다.
- 이 퓨전돌솥밥은 남녀노소, 특히 젊은 여성들에게 인기가 높는데 **10**대에게는 '돌솥 허니제육볶음'이, **20**대에게는 '돌솥 피자치즈'를, **30**대 이상에게는 '돌솥 참치볶음'이 인기라고 한다. 그리고 이 집의 특징 중 하나는 같은 메뉴를 **2**인 이상 통일해서 시키면 **500**원을 깎아준다는 데 있다.





- **20**대가 즐겨먹는 돌솥 피자 치즈 볶음밥은 이태리 음식 리조토와 비슷하다. 돌솥을 사용해서 밥의 따듯한 기운이 오래가는 것이 특징이고, 피자의 느끼한 맛을 김치가 보완해준다.
- 여름에는 냉장고에 보관해 둔 돌솥에 내놓는 쫄면이나 냉면이 인기가 많다. 메뉴를 끊임없이 개발하는데 고등학생, 중학생인 두 자녀의 입맛을 통과해야만 손님에게 내놓는단다. 이제는 성신여대뿐만 아니라 노량진이나, 대학로, 고대 앞에서도 이 집을 만날 수 있는데 프랜차이즈가 아닌 형제점이라는 명칭을 고집하고 있다. 함께 어려운 세상을 뚫고 가자는 취지로 시작했는데 이제 석 달에 한번씩 모여 서로의 이야기와 개발한 요리 정보를 교환하며 '형제의 정'을 쌓아가고 있다고 한다.



- 홍대입구의 다양한 맛집 중에서도 저렴하고 맛있게 즐길 수 있는 분식집 요기!
- 늦은 밤까지 불을 밝히고 홍대 앞 젊은이들의 출출함을 달래주는 곳입니다.
- 위치는 홍대정문에서 나와 왼쪽길 극동방송국 방향으로 쪽 내려가면 여러 클럽을 지나게 되는데
- 클럽들을 지나다 보면 우측에 보입니다.



드디어 납작구운 만두..반인분(1,500원)



김치말이 국수



## 소문난 냉면 - 비빔냉면과 물냉면을 한 그릇으로



- 누구나 냉면 먹을 때 물냉면과 비빔냉면 중 어느 것을 먹을까 고민에 빠지게 된다. 그런데 이 집에 가면 그런 고민을 할 필요가 없다. 아니 할 수가 없다. 냉면이 단 하나 '그냥 냉면'이기 때문이다. 그렇다고 어정쩡한 것은 아니다. 이 집에서 냉면을 시키면 우선은 비빔냉면이 나온다. 특이한 점이라면 얼음이 얹혀 나온다는 점이다. 비빔냉면을 어느 정도 먹다 보면 얼음이 녹는다. 이때가 물냉면으로 변신하는 시점이다. 옆에 있던 주전자의 비밀이 풀리는 순간이기도 하다. 이 주전자에는 차가운 육수가 들어 있다. 이 육수를 넣고 물냉면으로 재탄생한 냉면을 먹고 시원한 육수를 먹으면 이 신기한(?) 체험은 마무리된다. 가격은 3,500원이다

## [서울] 30년째 여대생들의 입맛을 사로잡고 있는 '소라분식'



- 오랜세월 변함없는 사랑을 받는 곳은 분명 무언가 특별한 비밀이 있는 법. 벌써 30년이나 되었다는 소라분식도 바로 그러할 것이다. 공릉동 주변의 까다로운 여대생 입맛은 물론, 태릉 선수촌에서 땀흘려 열씨미 운동하는 운동선수, 절도있는 육사생도까지 모두에게 사랑받고 있는 이곳은 이미 여러차례 각종 매스컴과 잡지에 등장한 곳! 절대 허름한 겉모습만으로 파악해선 안된다. 진짜 이모가 해주는 입맛 착착 감기게 맛난 음식들이 가득하다. /희동엄마

## [서울] 30년째 여대생들의 입맛을 사로잡고 있는 '소라분식'



- 양 푸짐한 오므라이스, 김치 볶음밥과 는 또다른 매력의 김치 덮밥, 이름부터 독특한 질펀이 등이 이곳의 대표메 뉴. 여름 디저트로 딸기 빙수도 유명하 다. 때문에 일부러 멀리서 찾아오는 손 님도 많다고 한다.
- 소라분식의 단무지, 물, 김치등은 셀프 로 가져다 먹어야 한다. 예전엔 살얼음 동동 떠있는 단무지가 진짜 맛있었는 데, 오늘은 얼려져 있진 않았다. 그치 만, 여전히 적당히 새콤하고 단맛이 잘 어우러진 맛이다.
- 모든 주문에 서비스로 내어 주시는 오 뎅국물. 널찍한 그릇에 한가득 담아주 신다. 구운김과 송송 썰은 파를 살짝 뿌려 나온다. 시원한 오뎅국물이야 말 로 분식점에서 빠지면 안되는 필수메 뉴 중 한가지가 아닐까 싶다

# 캔모아.. 과일 스파게티



- 캔모아에서 소개하려는 것은 바로 과일 스파게티인데, 가격은 삼천원이에요
- 스파게티위에 파인애플 수박이 올려져서 나오는데, 맛은 괜찮은 것 같아요



# [안국동] 라면 땡기는 날



- 라면이라는 라면은 다 있어요, 짜뽕라면..(매웠어요) 치즈라면 (개인적으로 추천) 콩나물라면, 미소라면, 김치라면..
- 가격은 모두 2000원안이에요.. (샤쵸?^^)
- 그리고 공기밥은 500원!!