

bonito coffee
COFFEE & DESSERT

보니또커피 가맹 안내서

보니또커피 연혁

History

2000-2010

국내 최초 에스프레소 원두 생산
에스프레소코리아(주) 법인전환
국내 최초 커피아카데미 설립 운영
국내 최초 유기농 커피 직수입
유기원두커피에 대한 국내 최초 유기농식품 인증 획득



2010-2015

연간 1500톤 커피생산라인 준공
ISO 900, ISO 14001 인증획득
커피생산분야 HACCP 인증획득



2016-2017

금호아시아나 티백커피 공급계약
에스프레소코리아 브랜드파워대상 수상
여성부 주관 보라데이 캠페인 참여 및 아동여성 폭력방지 장관표창 수상



2015
대한민국 브랜드 파워 대상

2018

에스프레소코리아 분당사옥 본사 확장 이전
서울우유 유기농 콜드브루 공동 개발 및 공급계약



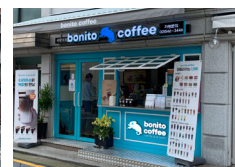
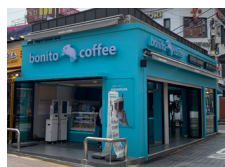
2019

에스프레소코리아 대한민국 혁신대상 수상



2020

보니또커피 1호점(홍대점), 2호점(샤로수길점) 오픈



보니또커피의 핵심가치

Bonito coffee's Core values

01 바름신뢰 Honest Trust

생두 수입에서 로스팅, 유통까지 엄격한 기준을 토대로 품질관리와 위생관리를 통해 가맹점주와 고객에게 건강과 신뢰를 주는 커피와 디저트를 제공합니다. 특히 원두는 20년 경력의 커피전문가가 각 생두 특성을 고려해서 로스팅하고 있습니다.



02 자연친화 Nature-friendly

보니또커피의 법인인 에스프레소코리아(주)는 유기농 그늘 경작재배(Organic, Shade Grown, 통칭 버드프랜들리) 된 생두를 이용하여 공정한 방법으로 수입함으로써 환경을 보호하는 것은 물론 커피 농가의 생산환경 개선에도 도움을 주고 있습니다.



03 섬김나눔 Serve Distribute

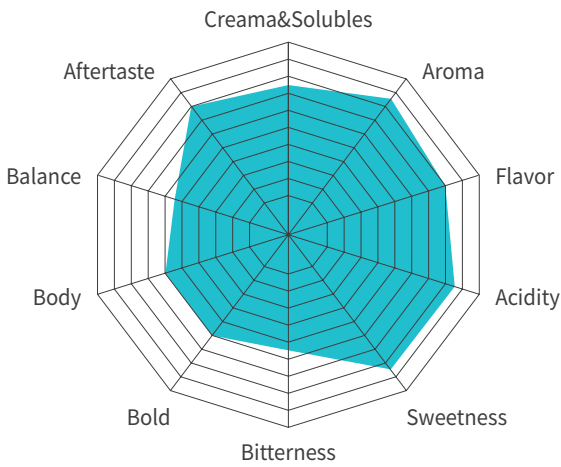
커피를 통해 가치를 창조하여 고객만족을 높이고 생산자에서 판매자, 소비자가 모두 상생할 수 있는 비즈니스를 만들어 갑니다. 또한 올바르고 안전한 먹거리를 우선의 가치로 여기고 최선의 서비스를 위해 노력하고 있습니다.



보니또커피의 원두

Bonito coffee's Coffee bean

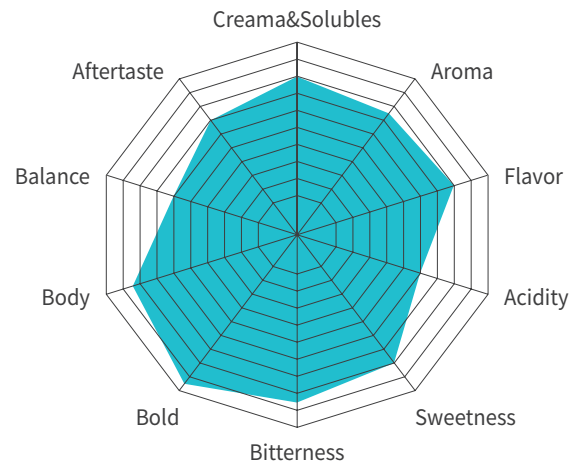
보니또커피는 생두 수입 및 원두제조 전문 기업의 세컨드 브랜드로서 퀄리티 높은 2가지 원두를 가맹점에 공급합니다.



시그니처 블렌드 #1

Sour-Sweet balance
사우어-스윗
밸런스

디저트와 가장 잘 어울리는 블렌딩, 헤이즐넛 바닐라의 향기, 너트의 고소함과 기분좋은 산미를 자랑하는 원두



시그니처 블렌드 #2

Dark Organic
다크 오가닉

독점 수입한 유기농 생두를 기본으로 블렌딩. 고급스러운 다크 초콜렛의 향기와 산뜻한 민트, 라벤더, 아보카도의 향이 다채롭게 느껴지는 원두

20년 노하우가 담긴 전문 로스팅

100년 장인 정신을 추구하고 자체 개발한 IHM 간접 로스팅으로 커피를 로스팅합니다. 일정한 온도에서 알맞게 생두 속까지 열을 전달하여 각 커피의 특색을 살리는 것이 특징인 로스팅 방법입니다. 오랜 경험 없이는 흉내 낼 수 없는 방식으로 커피 본연의 맛을 이끌어내 최상의 에스프레소를 만들 수 있습니다.



품질 좋은 생두를 직접 수입

세계의 커피 생산지를 직접 방문하여 생산 환경과 기후, 재배 여건을 면밀히 조사하고 연구하여 생두를 수급하고 있습니다. 세상의 모든 커피들이 등급 판정을 받지는 않습니다. 스페셜티 등급을 받은 커피보다 더 퀄리티가 좋고 맛이 좋은 생두를 있기 때문에 보니또커피는 최상의 생두를 찾기위해 끊임없이 노력합니다. 이는 합리적인 가격에 최고의 커피를 드리기 위함입니다. 선별된 농장의 생두를 받아 한국의 커피(cupper)들과 2차 선별을 한 후 한달에 한번 수입하여 안정적인 생두 퀄리티를 유지하고 있습니다.



인증 받은 기업

보니또커피의 법인 에스프레소코리아는 안정적인 생산 시스템과 엄격한 품질관리로 국제 표준화기구ISO로부터 인증 받은것을 시작으로 HACCP인증, 유기농인증 등을 획득하며 안전한 제품을 공급하고 있습니다.



fairtrade



2015
대한민국 브랜드 파워 대상

보니또커피의 메뉴

Bonito coffee's Menu

보니또커피에서만 맛 볼 수 있는 시그니처 메뉴를 소개합니다.

시그니처

Signature

보니또커피의 시그니처 8종은 '마시는 디저트' 컨셉의 메뉴로 티라미슈+음료의 이색적인 조합입니다. 색다른 비주얼과 맛을 즐기실 수 있습니다. 아메리카노와 라떼 중 음료 선택이 가능하며, 티라미슈는 파넬라, 초코, 녹차, 인절미 중 골라 즐길 수 있습니다.



프로즌스모어

Frozen Smore

프로즌스모어는 쫄깃한 마시멜로우 속에 달콤한 아이스크림이 숨어 있는 특색있는 디저트입니다. 프로즌스모어를 주문하시면 즉석에서 마시멜로우의 겉면을 구워드립니다. 갈색으로 익은 마시멜로우의 색상이 더욱 식감을 자극 합니다.

11가지 맛의 똥카롱

11 Kinds of Macarons

디저트의 대명사격인 11가지 맛의 마카롱입니다. 맛과 비주얼을 모두 만족시키며 필링을 가득 채워 이름도 똥카롱입니다. 시즌별로 트렌드를 반영하여 새로운 맛을 추가해 나가고 있습니다.



SIGNATURE



아파넬라미슈 아!초코미슈 아!녹차미슈 아!인절미슈 아라!파넬라미슈 아라!초코미슈 아라!녹차미슈 아라!인절미슈

PANELA



달고나밀크티 코코파넬라 파넬라그라운드 파넬라 모히또 파넬라 아포카토

Pop Ade



자몽에이드 레몬에이드 라임에이드 망고패션후르츠에이드

Coffee



아메리카노 카페라테 카푸치노 바닐라라떼 카페모카 카라멜마끼아또 연유라떼 민트폼라떼

Cold Brew



콜드브루 콜드브루라떼 크림콜드브루

Tea



카모마일 얼그레이 시나몬애플 베리베리마테 디저터아일랜드 복숭아아이스티

Pearl



블랙 밀크티 타로 밀크티 초코 밀크티

Special Latte



그린티라떼 바이올렛고구마라떼 리얼초콜릿라떼 소이빈라떼 토피넛라떼 밀크티

Juice



딸기쥬스 키위쥬스 딸기바나나쥬스 초코바나나쥬스 꿀호두바나나쥬스

Frappe



플레이요거트스무디 딸기요거트스무디 망고요거트스무디 딸기치즈스무디 망고치즈스무디 민트초코프라페 샷츠차프라페 바닐라프라페 딥초코프라페 코코넛커피프라페

Dessert



대만 샌드위치 프로즌 스모어 플레인유유 리얼돼지바 달콤말바 가나초콜렛 솔티카라멜 얼그레이홍차 산뜻녹차

보니또커피의 인테리어

Bonito coffee's Interior / Exterior

코발트블루, 화이트, 그레이 세가지 컬러를 주로 사용하고, 소재로는 타일과 메탈을 사용하여 발랄하고 화사한 매장 분위기를 연출하였습니다. 옐로우 계열의 간접조명을 사용하여 은은하고 편안한 분위기를 유도하였습니다. 그리하여 누구나 매장에 편하게 접근할 수 있도록 하였습니다.



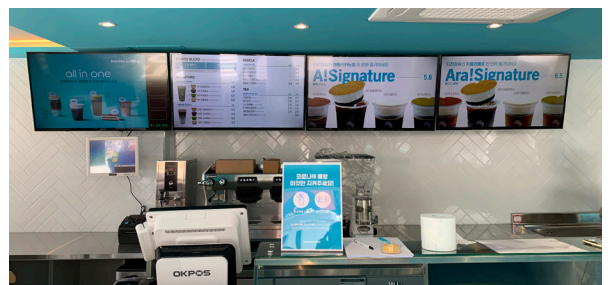
테이크아웃 매장 형태

작은 공간과 소자본으로 창업이 가능한 테이크아웃 매장 형태입니다. 시선을 끄는 매장 외관 디자인과 편안하고 탁 트인 바카운터는 고객의 사용감을 편안하게 합니다. 심플하면서도 임팩트 있는 인테리어는 고객의 시선을 끄는 보니또커피만의 인테리어입니다.



리모델링 매장 형태

기존 인테리어의 장점을 살리고 부분 수정을 통해 초기비용을 절감하는 매장 형태입니다. 오픈 준비 시간을 절약하고, 비용이 절감되면서도 보니또 커피의 인테리어 포인트를 연출합니다.



보니또커피의 교육 및 가맹관리 시스템

Bonito coffee's Education and Franchisee Management System



전문 교육 시스템 및 교육장 운영

전문 바리스타 교육을 이수하고 다년간 매장 경력을 쌓은 슈퍼바이저의 1:1 맞춤방식에 의한 본사 교육을 통해 가맹점주의 경영능력 향상 및 서비스능력을 향상시킵니다. 또한 축적해온 기술 노하우와 메뉴 제조기법을 바탕으로 지속적인 지원을 하고 있습니다.

슈퍼바이저 매장 지원 시스템

가맹점과 고객 만족을 위해 매장별 담당 슈퍼바이저를 배정하여 각 상권 및 매장별 특성을 파악하고 그에 맞는 운영 관리를 가이드합니다. 본사와의 지속적인 소통을 통해 매출 및 이익 증대가 될 수 있도록 지원하는 파트너 시스템입니다.

본사 R&D 전문가팀 & 메뉴개발

본사에는 디저트 전문가와 커피음료 전문가가 한팀으로 이루어진 R&D팀이 구성되어 있어 트렌드를 읽고 그에 맞춰 새로운 디저트와 음료 아이템을 개발하고 있습니다. 다양한 판매기법을 개발하여 보니또 커피만의 성공 노하우를 제공합니다.

기술지원 및 정기점검 서비스

기기전문 전담팀을 운영하고 있으며 매장의 커피머신부터, 제빙기, 그라인더, 블렌더, 필터교체 등 모든 기기류들을 포함하여 정기점검을 제공합니다.

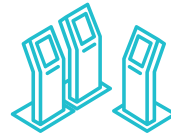
보니또커피의 경쟁력

Bonito coffee's Competitiveness



경험이 없는 누구나, 손쉬운 운영 시스템

일주일 간의 교육이면 손쉽게 운영이 가능합니다. 본사의 체계적인 교육 시스템, 메뉴바이저와 슈퍼바이저의 전담 마크로 점주님들의 어려움과 불편함을 최소화 하였습니다.



키오스크 시스템 제공

인건비 상승에 대비할 수 있는 키오스크 시스템을 제공합니다. 키오스크 무인기계를 입구에 도입해 인건비 절감 및 직원 1명으로도 운영이 가능한 시스템을 구축해 드립니다.



자체 로스팅 시스템

연 2000톤 대량 생산이 가능한 로스팅 팩토리를 본사에서 직접 운영하고 있으며, 원두의 원재료인 생두 역시 산지에서 직접 수천번의 커피 과정을 통해 엄선하여 수입하고 있습니다.



자체 물류 시스템

식자재 물류시스템의 본사 운영으로 중간 유통 마진을 없애 점주님들의 수익을 극대화 합니다. 5000m² 규모의 식품 안전 시스템을 갖춘 물류센터에서 원두, 시럽 소스 등의 식품을 안전하게 유통할 수 있는 역량을 갖추고 있습니다.



꾸준한 신메뉴 개발

고객님들의 다양한 입맛을 사로잡기 위하여 계절마다 특색있는 신메뉴가 출시됩니다.



본사의 신속한 대응 처리

본사에서는 카페에서 제일 많이 사용되는 원두기기 직접 설치 및 A/S 전담부서를 통한 신속한 대응 처리가 가능합니다.

보니또커피의 창업절차

Bonito coffee's Startup procedure



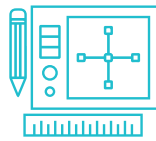
01 창업상담
 점주님과의 상담을 통해 창업 목적 및 방향과 사업자금을 바탕으로 상세한 상담을 진행합니다. 점주님들이 창업전 궁금해하시는 업계동향, 운영노하우, 운영방향등을 친절하게 상담해드립니다.



02 점포선정
 본사 점포개발팀에 의해 상권 분석&점포개발 및 입지를 선정합니다. 전국 각지의 많은 가맹점 운영을 통해 브랜드에 맞는 상권 데이터를 축적해왔으며 숫자를 토대로 입지를 상담해드리고 있습니다.



03 매장 및 가맹 계약
 계약사항을 꼼꼼하게 점검 후 점포계약 및 가맹 계약을 진행하고 공간 및 입지에 따른 인테리어/시설집기를 협의합니다.



04 인테리어 설계
 다년간의 카페 인테리어 노하우를 가진 자체 인테리어팀이 직접 점포를 실측하고 그에 맞는 설계를 진행합니다. 내부 / 외부공간 및 고객들의 동선을 고려한 실용적이고 쾌적한 공간을 설계해드립니다.



05 인테리어 시공
 인테리어 설계 및 디자인을 바탕으로 실제 공사를 진행합니다. 인테리어 소재도 협의하며 필요한 인허가 관련 업무도 함께합니다.



06 본사 교육
 직영점 근무를 통해 매장의 기본 운영을 완벽하게 익히고, 고객 대상 서비스마인드를 완벽하게 교육받은 관리자가 본사의 매뉴얼에 따라 메뉴교육, 포스, 기기, 고객응대법 등을 교육합니다



07 오픈
 음료제조, 서비스, 판매등에 익숙하지 않은 가맹점주님들이 매장 운영에 익숙해질때까지 본사의 슈퍼바이저, 메뉴바이저를 파견하여 오픈 전.후 모든 과정을 함께 돕습니다.



08 매장 오픈 후 관리
 오픈 이후에도 본사의 슈퍼바이저가 정기적으로 방문하여 메뉴 및 서비스교육을 반복 교육해 드리며, 신메뉴 출시에 따른 교육도 진행합니다. 매출관리, 기기 A/S도 지속적인 관리가 이루어집니다

보니또커피의 창업비용

보니또커피의 기본 창업 비용을 소개합니다. 매장의 형태에 따라 견적이 상이할 수 있습니다.

* 8평기준(26.4㎡) * VAT 별도

항목	내용	금액(만원)	비고
가맹비	상표 사용권 부여, 지역 영업권 보장 및 상권 조사	한시적 면제	-
교육비	매뉴얼 교육, 점포 운영에 관한 교육, 현장 실습비	300 150	50% 할인
주방기기/기물	에스프레소 커피머신, 자동그라인더(2대), 대용량제빙기, 스탠드 올냉동고, 테이블냉장고, 핫워터디스펜서, 냉장쇼케이스, 냉동쇼케이스, 음향장비시스템, 라벨프린터, 셋탑박스, 디지털 모형	2,700	-
인테리어	내장 공사 8평 기준 (실사 및 매뉴얼/도면 제공비 포함), 목공사, 전기, 조명공사, 도장, 타일, 유리, 금속, 설비공사 외	1,320	추가 평당 130
간판 내·외부 사인물	외부 전면 잔넬 간판 및 내부 사인물 일체	500	1면 4m 기준
POS/키오스크	일시불/할부 중 선택	별도	-
홍보물/비품	전단지, 명함, 배너, 홍보요원 2명, 행사용품 등(오픈행사 3일간 진행)	200 150	25% 할인
초도물품	최초 오픈 시 각종 원·부재료 세팅 금액	700	-
브랜드 로열티	매월	15	정액제

합계

5,535

- * 별도사항 : 전기증설, 냉난방, 의탁자, 철거, 외관공사(건물전면), 테라스, 어닝, 아이스크림 장비, 이행보증금
- * 위 조건은 점포상황(전기증설, 급/배수, 어닝, 테라스 공사 등)에 따라 견적이 상이할 수 있습니다.
- * 본 가맹비용은 이해를 돕기 위한 예상비용으로 현장실측 후 정확한 비용이 산출됩니다.