

# 컨설턴트 소개



## 컨설턴트 소개: 경영관리 (그룹컨설팅 / 1:1컨설팅)



### 목표

기본적인 손익 분석을 통해 안정적인 경영계획을 수립하고, 원가와 직/간접비 등의 도출을 통해 적절한 판매가와 매출 목표를 산정할 수 있도록 학습/적용한다.



### 컨설팅 범위

손익의 기본 이해와 손익관리의 이유	15%
손익으로 준비하는 위기 관리 방법(기초 상권 분석 포함)	55%
앞으로 남고 뒤로 밀리는 나의 원가 바로 알기	30%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
기초	손익의 개념	P/L의 기본 개념 이해와 약식 손익계산서 작성 방법
	원가의 구분	판매상품의 특성에 따른 매출 원가 계산
	판매관리비	판매관리비의 구분을 통한 직/간접비의 이해 및 적용
고급	판매가 산출	우리 매장에서 판매하는 메뉴들의 적정 판매가 구하기
	매출 예상	연간 매출 추산 및 이에 따른 비용관리
실습	손익계산실무	매출확대 또는 EXIT를 위한 손익관리 기법



### 김재현

플레이스앤 대표

농심의 식품/산업플랜트 전담 계열사인 농심엔지니어링의 전략기획팀으로 입사하여, 이후 창업과 M&A(피인수), 美실리콘밸리와 국내에서의 투자 유치의 폭넓은 경험을 가지고 있다. 이후 국내의 플랫폼 기업(라스트 오더, 야놀자, 야놀자에프앤비솔루션)을 거쳐 현재 플레이스앤 Business Owner로서의 업무를 수행하고 있다. 기업이나 매장의 손익 개선과 문제 진단을 폭 넓게 수행할 수 있으며, 경북도내 130개 이상의 업장에 컨설팅을 제공한 경험을 가지고 있다.

## 컨설턴트 소개: 세무회계 (그룹컨설팅 / 1:1컨설팅)



### 목표

시장의 현황 분석을 통해 놓치기 쉬운 세무적 리스크를 감소하고, 법인 전환 / 양수도 등 사업장 운영에 도움이 되는 세금 상식에 대한 학습을 통해 비용 절감에 기여한다.



### 컨설팅 범위

구분별 사업소에 맞는 맞춤형 상세 세무 상담 30%

사업장에서 반드시 알고 있어야 할 절세 체크리스트 제공 40%

손안에 세무사 서비스 제공 (세무관련 문의사항 수시 유선 상담) 30%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
기초	개업 세무	권리금 세무처리, 사업용카드 등록, 일반과세자 간이과세자 차이
	인건비 신고	일용직, 프리랜서(3.3%), 근로자 세금신고 장단점
	주요 증빙구비	세금계산서, 계산서, 현금영수증 차이 및 현실적 증빙구비 한계
심화	부가세 신고	부가세 신고 절세 방안제공
	소득세 신고	소득세 신고 절세 방안제공
혁신	법인전환	법인전환 시점 및 장단점
	포괄양수도	포괄양수도의 정의 및 장단점



### 김용호

백운회계법인 파트너 회계사/세무사

백운회계법인의 파트너 회계사 및 세무사로서 10년 이상의 업무경험으로 소득세, 법인세 등 다수의 세무조사 성공적 대응, 특히 외식업 분야 소상공인부터 법인전환 및 프랜차이즈화까지 단계별 진행 경험, 각종 가치평가 및 사업타당성 분석을 통한 투자유치 등의 성과를 보유하고 있다. 경북도내 130개 이상의 업장에 컨설팅을 제공한 경험을 가지고 있다.

## 컨설턴트 소개: 인사노무 (그룹컨설팅 / 1:1컨설팅)



### 목표

업장의 노동법 위반 및 리스크를 점검하고 개선하여 근로감독에 사전 대비한다.  
노동법 위법 사항을 개선하여 근로자의 진정/사건 제기 등 노무 Issue를 예방한다.



### 컨설팅 범위

채용 점검(공고문, 연소자/외국인 채용시 주의점등) 10%

법정 필수 게시물, 필수 교육, 취업규칙 작성 및 신고 10%

근로계약서 작성, 취업규칙 작성 및 신고 30%

임금/임금명세서, 근로시간(연장/야간/휴일근로) 30%

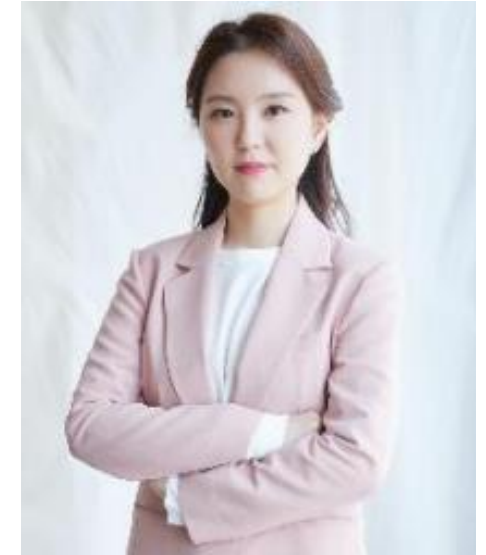
휴일, 휴가, 모성보호제도 등 인사운영 10%

징계 및 해고, 임금체불, 노동청 사건 등 분쟁 10%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
서류점검	자료 검토	근로계약서, 임직원명부, 급여명세서, 근로시간 등 자료 검토
	인터뷰	대면 인터뷰, 추가 현황조사, Q&A
개선지원	최우선 우선개선과제 선정	중요 위법사항에 대한 개선과제 Top5 도출
	개선 이행 지원	개선 이행 실무 지원
최종보고 및 후속지원	최종보고	종합보고서 제공(Top5 위반사항 List 포함)
	후속/지원 서비스	소규모 사업장을 위한 7가지 노른자 노동법 후속 지원 서비스(*인사/노무관련 자문 2회 서비스)



### 신혜경

유정노동법률사무소 부대표 노무사

유정노동법률사무소 부대표로 과거 한국시티은행 인사업무를 시작으로 서울지방고용청, 서울노동권인센터 자문위원 등 다양한 분야에서 현재 노무 상담 및 컨설팅을 진행하고 있다. 기타 저서로서 서울시 우리동네 노동사례집, 노동자 종합지원센터 상담사례집 등의 저서 활동 외 다양한 출강 및 프로젝트를 담당하고 있다.

## 컨설턴트 소개: 마케팅 (그룹컨설팅 / 1:1컨설팅)



### 목표

업장의 마케팅 현황 분석을 통하여 맞춤형 마케팅 채널을 선택하고, 해당 채널의 마케팅 기법과 운영 방법을 학습/적용하여 매출향상에 기여한다.



### 컨설팅 범위

상권에 맞는 고객 Segment 설정하기 16%

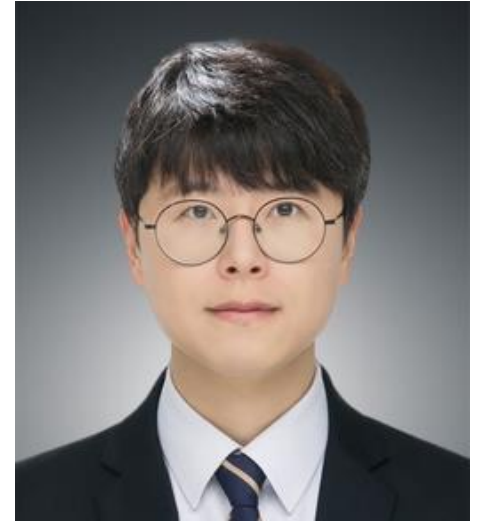
주요 타겟을 기반으로한 마케팅 기획 60%

데이터 기반의 채널, 콘텐츠 운영 및 성과 관리 24%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
기초	마케팅 필요성 이해	마케팅을 왜 해야 하는지에 대한 이해도 향상
중급	고객 이해하기	홈페이지, SNS 채널 개설 및 운영
	온라인 마케팅	스마트플레이스(네이버플레이스),인스타그램 설정 방법,
	오프라인 마케팅	방문 고객 대상 마케팅 방안



### 신중호

플레이스앤 마케팅 시니어 매니저

약 10년간 온,오프라인 B2B 마케팅 분야에서 일하며 현재 플레이스앤에서 마케팅전략,기획부터 운영,리뷰까지 폭넓은 업무를 담당하고 있다. 글로벌 기업, 국내 플랫폼기업을 포함한 다양한 기업에서 브랜드와 퍼포먼스마케팅을 두루 거치며, 데이터를 기반으로 온라인 마케팅 채널 관리 및 퍼널 분석으로 효율적 채널 관리와 콘텐츠 제작, 운영 업무를 수행하고 있다. 경북도내 130개 이상의 업장에 컨설팅을 제공한 경험을 가지고 있다.

## 컨설턴트 소개: 마케팅 (현장컨설팅)



### 목표

현재 매장의 마케팅 이슈 사항을 진단, 이를 기반으로 매장에 최적화된 마케팅 컨설팅을 제공합니다. 네이버 플레이스를 비롯 다양한 운영 채널 노하우를 전달합니다.



### 컨설팅 범위

매장 마케팅 현황 및 이슈 사항 확인 10%

네이버 플레이스 세팅 및 운영안 교육 70%

인스타그램 및 다양한 운영 채널 노하우 전달 20%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
기초	매장 마케팅 현황 및 이슈 확인	매장 마케팅 진행 여부 및 현재 운영 채널, 문제점 확인
중급	네이버 플레이스 관리	스마트플레이스 세팅
		상위 노출을 위한 운영 관리 방안 교육
고급	기타 채널 노하우	인스타그램 및 블로그, 카카오톡 등 다양한 채널 노하우



### 구자호

자영업자학교 대표(양산 가음막창 운영중)

양산지역 플레이스순위 및 노출 1등인 가음막창 브랜드를 운영하고 있으며, 자영업자 학교를 통해 실제 자영업자들이 필요로 하는 마케팅을 교육하고 있다. 외부 업체를 통한 사기와 비용 낭비가 아닌 직접적인 마케팅 운용 교육으로 자영업자의 매출 증대에 기여하고 있으며, 플레이스 운영 책 및 경남신용보증재단 강의 등 다양한 컨설팅 활동을 진행하고 있다.

## 컨설턴트 소개: 푸드테크 (그룹컨설팅 / 1:1컨설팅 / 현장컨설팅)

### 목표

푸드테크 도입의 필요성에 대한 이해도 향상과 이를 기반으로 푸드테크 도입을 통한 운영 효율성 개선 활동을 지원한다.

### 컨설팅 범위

매장 운영 현황 확인 : 도입 솔루션 검토 10%

매장에 따른 효율적 푸드테크 솔루션 도입 및 연동안 제안 70%

푸드테크 도입 이후 효율적 운영 방안 제안 20%

### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
솔루션	현황분석	매장 환경을 고려한 필요 솔루션 분석
	솔루션 도출	필요 솔루션 도출 및 운영 전략 수립
	기대효과	솔루션별 도입 기대효과 (모객, 매출, 운영비용 등) 도출
로봇	도입 환경 분석	매장 동선 분석, 소요 분석
	기대효과	도입 기대효과 (생산성 증대 데이터, 절감 비용/공수 등)



### 이정수

지오테크넷 대표 이사 및페이앤스토어 등기이사  
업장에 필요로 하는 POS,키오스크 등의 회사 대표로서 작은 규모부터 큰 프랜차이즈까지 다양한 형태의 업장에 맞는 솔루션을 제안,도입을 해 왔다. 두부마을, 무봉리순대국, 더본코리아 (본가, 홍콩반점, 새마을식당, 원조쌈밥, 돌배기 집, 롤링파스타 등) 이바둑감자탕, 조선화로등 유수의 프랜차이즈 매장 컨설팅과 매장운영 솔루션을 도입/운영토록 하였다. 현재 페이앤스토어의 등기이사로서, 네이버 플레이스 연동을 위한 기획 및 운영을 담당하고 있다.

## 컨설턴트 소개: 메뉴개발 (그룹컨설팅 / 1:1컨설팅)



### 목표

외식업 트렌드와 현장 맞춤형 분석을 통해 브랜드 정체성에 부합하는 메뉴 및 상품을 개발하고, 고객 경험 향상과 운영 효율화를 동시에 달성할 수 있도록 돕는다.



### 컨설팅 범위

메뉴개발 전체의 흐름 이해	10%
메뉴개발의 종류 및 프로세스 교육	60%
메뉴개발의 역량 확보 및 실전 개발 노하우	30%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
기초	브랜드 분석	매장분석, 고객분석, 시장분석
심화	메뉴기획/개발	컨셉트 도출 및 구체화, 메뉴개발 프로세스 테스트 및 평가, 메뉴 보완 및 출시
실습	브랜드 진단	매장 자가진단 실습



### 김미라

CJ프레시웨이 부장

CJ프레시웨이 솔루션영업팀에서 메뉴 컨설팅을 담당하고 있으며, 10년 이상의 조리 및 현장 경험을 기반으로 다양한 외식 브랜드의 기획과 운영 전략을 지원해왔다. 한식·양식·중식·일식 등 6종의 조리 기능사 자격증을 보유하고 있으며, 제주도 및 경북 외식업 소상공인 컨설팅 사업, 약선 브랜드 론칭, 캐주얼 일식·배달 브랜드 개발 등 다수의 실무 프로젝트 경험을 통해 브랜드 성장에 기여했다.

## 컨설턴트 소개: 메뉴개발 (그룹컨설팅 / 1:1컨설팅)



### 목표

외식업 트렌드와 현장 맞춤형 분석을 통해 브랜드 정체성에 부합하는 메뉴 및 상품을 개발하고, 고객 경험 향상과 운영 효율화를 동시에 달성할 수 있도록 돕는다.



### 컨설팅 범위

메뉴개발 전체의 흐름 이해	10%
메뉴개발의 종류 및 프로세스 교육	60%
메뉴개발의 역량 확보 및 실전 개발 노하우	30%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
기초	브랜드 분석	매장분석, 고객분석, 시장분석
심화	메뉴기획/개발	컨셉트 도출 및 구체화, 메뉴개발 프로세스 테스트 및 평가, 메뉴 보완 및 출시
실습	브랜드 진단	매장 자가진단 실습



### 사경호

CJ프레시웨이 대리

CJ프레시웨이 솔루션영업팀에서 메뉴 컨설팅을 담당하며, 다양한 외식 브랜드 및 프랜차이즈에 대한 상품 기획 및 운영 경험을 갖춘 실무형 전문가이다. 한식조리기능사와 식품위생관리사 자격을 보유하고 있으며, VIPS·빔어묵·쇼지 등 외식 브랜드의 시즌 메뉴 기획부터 현장 적용까지 전 과정을 컨설팅하였다. 제주도 소상공인 지원 사업과 자활센터 프로젝트 등 공공기관 협업 경험도 보유하고 있다.

## 컨설턴트 소개 : 메뉴개발 (그룹컨설팅 / 1:1컨설팅)



### 목표

외식업 트렌드와 현장 맞춤형 분석을 통해 브랜드 정체성에 부합하는 메뉴 및 상품을 개발하고, 고객 경험 향상과 운영 효율화를 동시에 달성할 수 있도록 돕는다.



### 컨설팅 범위

메뉴개발 전체의 흐름 이해	10%
메뉴개발의 종류 및 프로세스 교육	60%
메뉴개발의 역량 확보 및 실전 개발 노하우	30%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
기초	브랜드 분석	매장분석,고객분석,시장분석
심화	메뉴기획/개발	콘셉트 도출 및 구체화,메뉴개발 프로세스 테스트 및 평가, 메뉴 보완 및 출시
실습	브랜드 진단	매장 자가진단 실습



### 정지원

CJ프레시웨이 대리

10년 이상 외식업 현장에서 조리 및 운영 경험을 쌓아온 실무 기반 컨설턴트로, 현재 CJ프레시웨이 솔루션영업팀에서 브랜드별 메뉴 기획과 실행 자문을 담당하고 있다. '이모가 있는 집', '연무장 샐러드', '쇼지' 등 다양한 외식 브랜드의 정체성에 맞춘 메뉴 개발과 시장 적합성 검증을 수행하였으며, 한식·양식·중식 조리 기능사 자격을 두루 갖추고 있다.

## 컨설턴트 소개: 메뉴개발 (현장컨설팅)



### 목표

현장 중심의 적용 가능한 조리법, 상품 구성, 매장 운영 개선안을 제시한다. 숙련도 향상, 고객기반 메뉴 개선, 매장 맞춤형 식재/비용 관리 컨설팅 등 실제 점포 성과 개선에 기여한다.



### 컨설팅 범위

조리 메뉴얼, 위생/보관/재고관리 방법 등 실무 전반 솔루션 제시 10%

현장 맞춤형 메뉴 개선 및 상품화 지도 (반찬, 식사류, 소스 등) 70%

조리 동선, 운영 효율성, 주방 인력 숙련도 개선을 위한 코칭 20%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
기초	현장 진단	조리 환경 분석, 설비 상태 점검, 주요 문제 파악
	역량 진단	수준별 조리 테스트 및 메뉴 조리 난이도 분석
중급	메뉴 구성	핵심/시그니처 메뉴 구성, 소스·재료 단가 조정
		표준 조리법 수립, 작업 순서, 보관법 정리
고급	운영 개선	식재료 손질법, 재고관리, 원가 절감 컨설팅



### 박해숙

모든외식컨설팅 대표

30년 가까이 외식창업 현장과 메뉴개선 컨설팅을 수행하며 반찬·즉석식품·한식창업 분야의 전문가로 활동해 왔다. 조리기능장, 영양사, 실기교사 자격 등 11개 이상의 자격증을 보유하고 있으며, 시장형 점포, 창업반, 자활센터, 자영업자 대상 실무 코칭을 200건 이상 진행했다. 다수의 컨설팅 우수사례 수상 경력을 통해 성과 중심의 실행 컨설팅 모델을 정립했다.

## 컨설턴트 소개: 메뉴개발 (현장컨설팅)



### 목표

현장 중심의 적용 가능한 조리법, 상품 구성, 매장 운영 개선안을 제시한다. 숙련도 향상, 고객기반 메뉴 개선, 매장 맞춤형 식재/비용 관리 컨설팅 등 실제 점포 성과 개선에 기여한다.



### 컨설팅 범위

조리 매뉴얼, 위생/보관/재고관리 방법 등 실무 전반 솔루션 제시 10%

현장 맞춤형 메뉴 개선 및 상품화 지도 (반찬, 식사류, 소스 등) 70%

조리 동선, 운영 효율성, 주방 인력 숙련도 개선을 위한 코칭 20%



### 과정 구성

구분	분야	주요 내용
기초	현장 진단	조리 환경 분석, 설비 상태 점검, 주요 문제 파악
	역량 진단	수준별 조리 테스트 및 메뉴 조리 난이도 분석
중급	메뉴 구성	핵심/시그니처 메뉴 구성, 소스·재료 단가 조정
		표준 조리법 수립, 작업 순서, 보관법 정리
고급	운영 개선	식재료 손질법, 재고관리, 원가 절감 컨설팅



### 이승화

대구경북 경영기술지도사 협동조합 전문위원  
30년 가까운 조리 실무와 매장 운영 경험을 기반으로 점포 최적화와 조리기술 개선을 아우르는 메뉴컨설턴트로 활동 중이다. 한식대가(현대음식 분야)로 선정되었으며, 외식산업 교육 자이자 컨설팅 수행자로서 다양한 로컬푸드, 국밥, 시장 먹거리 메뉴를 현장에서 개선 및 전수하였다.