

식당의 가치는 매장 밖에서도 만들어집니다

K-푸드의 내일을 넘어, 글로벌 일상 속의 한
끼로 확장되는 브랜드 경험을 설계합니다.



2026년 10월 K-푸드 특별호

식당의 가치는 매장 밖에서도 만들어집니다

고객이 찾는 브랜드, 차별화된 레시피, 표준화된 운영 방식은 매장 밖에서 어떤 사업 기회로 이어질 수 있을까요? K-푸드 특별호는 음식의 인기를 넘어, 식품·외식 사업이 확장되고 거래되는 구조를 살펴봅니다.

이번 호는 매장 운영, 브랜드 소유권, 포장식품, 지역별 사업권을 구분해 보는 관점을 제시합니다. 사업체 전체를 매각하는 방식 외에도 브랜드·레시피 라이선싱, 프랜차이즈, 유통 계약, 합작 등 여러 경로를 검토합니다.

주방 자동화와 조리 로봇도 주요 주제입니다. 장비의 성능뿐 아니라 현장 설치, 인증, 유지보수 역량이 사업화에 어떤 영향을 미치는지 살펴봅니다. 식당 운영자뿐 아니라 식품 유통업체, 주방설비·정비업체, 한국과 미국의 시장 진출을 준비하는 기업에도 관련된 질문입니다.

전체 보고서에서는 공개 거래 사례, 브랜드와 레시피의 권리 구조, 양국 시장 진입 시 검토 사항, 외식 사업체 준비도 점검표를 확인하실 수 있습니다.

전체 보고서 받기 — 이름과 이메일을 입력하시면 한국어 보고서를 보내드립니다.

Disclaimer: 본 요약은 각 보고서 발행 시점의 공개 자료와 분석을 바탕으로 작성되었습니다. 특정 기업이나 거래에 대한 추천 또는 법률·세무·회계·투자 자문이 아닙니다. 실제 의사결정 전에는 전체 보고서의 출처·정정 사항·고지 사항 및 최신 정보를 확인하시기 바랍니다.