

BARUNCHICKEN

바른 치킨

회 사 소 개 서

바른치킨

바르게, 더 맛있게

식구(食口)

동행(同行)

진심(眞心)

목차



브랜드 소개



경영이념 및 철학



바른치킨 메뉴



언론 보도



창업 안내

食口

「따뜻한 한 끼를 나누는 한 가족」

식구가 된다는 것은 이로운 것을 공유하고
같은 곳을 바라보면서 우리가 되는 것입니다.

한술밥을 먹는 ‘식구’들과 함께 ‘동행’하며
‘진심’을 담은 음식만을 식탁 위에
놓일 수 있게 하는 것,

그것이 우리의 자부심입니다.

대한민국 모든 국민이 깨끗한 기름과 좋은 식재료로
튀긴 치킨을 먹는 것이 당연한 것이 되도록
올바른 식문화를 만들고 전파하겠습니다.

食으로
세상을
이롭게
하다

食으로 세상을 이롭게 하다

“저런 걸 사서 먹을 바에는
차라리 내가 만드는게 낫겠다”

- 바른치킨 설립자 인터뷰 中 -

대한민국 모든 국민이
깨끗한 기름과 좋은 식재료로 만든
치킨을 먹는 것이 당연한 것이 되도록

바른치킨만의 올바른 원칙 아래
새 기름 한통으로 딱 58마리만 튀기는
대한민국 최초 '58 치킨실번제'

(출원번호 10-2018-0070592)

눈으로 직접 보여주고

맛으로 증명합니다.

Core Identity

올바른
마음

식구
食口

따뜻한 한 끼를 나누는 한 가족
“건강하고 좋은 재료로만 만듭니다.”

늘바른
행동

동행
同行

함께 길을 걷는 사람
“고객 만족과 상생을 실현합니다.”

잘바른
요리

진심
眞心

바르고 참된 마음
“음식에는 타협이 없습니다.”

- 2025
 - 바른공헌기금 조성
 - 바른동행위원회 발족
 - 메뉴리뉴얼 전면개편(바.치.케, 현미바삭 2.0 조리법)
- 2024
 - 2024 우수프랜차이즈(명예의전당 6년 연속) 수상
 - 2024 가족친화인증기업 인증(여성가족부)
 - 제6회 프랜차이즈 산업인의 날 나트룸 저감 표창
 - 신메뉴 '옥수수갈비치킨' 출시
- 2023
 - 치킨로봇 매장 강남역점 외 6개 점포 오픈 (누적 20호점 돌파)
 - 소상공인진흥공단 우수프랜차이즈(명예의전당) 수상
- 2022
 - 치킨로봇 매장 파주문산점 외 8개 오픈
 - 바른치킨 300호점 달성
 - 치킨요리경연대회 농림축산식품부장관상 대상 수상
 - 소상공인시장진흥공단 프랜차이즈 수준 평가 1등급 선정
 - 고용노동부 청년친화강소기업 선정
- 2021
 - 관절형 협동로봇 '바른봇' 도입(남양주덕소점)
 - 프랜차이즈 수준 평가 1등급 선정
 - 국내최초 치킨케이크 출시(현 바.치.케)
 - 2021 국가서비스대상 치킨전문점 부문 대상(산업정책연구원)
 - 2021 대한민국 100대 프랜차이즈선정
 - 2021 착한 프랜차이즈 선정(공정거래조정원)
- 2020
 - 바른치킨 200 호점 달성
 - 시그니처 메뉴 '대새레드' 출시
 - 상생협력프랜차이즈 선정
 - ISO14001 환경경영시스템인증 획득
- 2019
 - ISO9001 품질경영시스템 인증 획득
 - ISO22000/FSSC22000 식품안전관리시스템인증 획득
 - 우수프랜차이즈 인증
- 2018
 - '58치킨실버제' 특허출원 (출원번호 10-2018-0070592)
 - 바른치킨 100호점 달성
- 2016
 - 바른치킨 50호점 달성
 - 국내최초 '대새레드' 메뉴 출시
 - 한국프랜차이즈 에너지대상 최우수상 수상(서울특별시)
- 2015
 - 시그니처 메뉴 현미바사삭 출시
 - '58카운팅' 도입
 - (주)오뚜기 중앙연구소 공동 연구개발
 - 바른치킨 직영점(가락동) 오픈
- 2012
 - (주)기업부설연구소(디자인연구소, 메뉴개발연구소) 설립
- 2009
 - (주)이루에프씨 설립

3개년 로드맵

미래 식탁을 혁신할 스마트 로봇 기술을 선도하는 푸드테크 기업이 되기까지.

2025	2026	2027
 내부 경쟁력 강화 본사는 동행점에게, 동행점은 고객에게 바른치킨 국내 FC 사업 ① 프랜차이즈 시스템 재구축 ② 사업가마인드, 신뢰회복 집중 ③ 현미바삭 2.0 조리법 도입	 동행점 경쟁력 제고 브랜드파워, 메뉴개발 및 LSM 활성화 바른치킨 기반의 FC 사업 ① 바른봇, 바른오토봇 도입 확대 ② QSC기반 동행점 경쟁력 제고 ③ 신메뉴 및 마케팅 강화	 푸드테크 기업 전환 푸드테크 시스템 운영매장 확대 바른치킨 푸드테크 FC사업 ① 푸드테크 운영매장 활성화 ② AI 통제관리시스템 구축 ③ 치킨 외식 FC 표준모델로 성장

스마트스토어 5단계

1단계	2단계	3단계	4단계	5단계
 협동로봇 도입 튀기는 공정을 로봇이 대신 수행	 부분 자동화 주문은 키오스크, 스마트오더 튀김 조리는 협동로봇 각 컨트롤 원터치 시스템 구현	 스마트 자동화 주문부터 조리까지 메인 컨트롤PC 1대에서 조절, AI 통제관리시스템	 표준 자동화 계육 중량에 따라 레시피가 자동으로 변경되어 조리 수행	 무인 점포화 치킨매장도 라이브 조리로 무인점포가 가능한 상태

기술과 혁신을 바탕으로
국내 프랜차이즈 산업에서의 경쟁력을 높이고,
나아가 푸드테크 발전에 적극 기여하고 있습니다.

특허 인증내역



특허 제10-1913071호
[쌀파우더를 이용한 누룽지치킨 제조 방법]

바른치킨만의 기술로 바른 품질을 구현합니다.

치킨이 몇 번째로 조리된 것인지를 정확하게 알 수 있고,
이를 통해 조리 과정을 투명하게 보여주고 있습니다.

출원번호 10-2018-0070592
[조리 회수를 기록하는 치킨 조리방법]



특허 제10-1917983호
[쌀가루를 이용한 오븐구이 치킨용
쌀파우더 및 그 제조 방법]



특허 제10-2465314호
[튀김유 관리 시스템 및 방법]



ISO9001



ISO22000



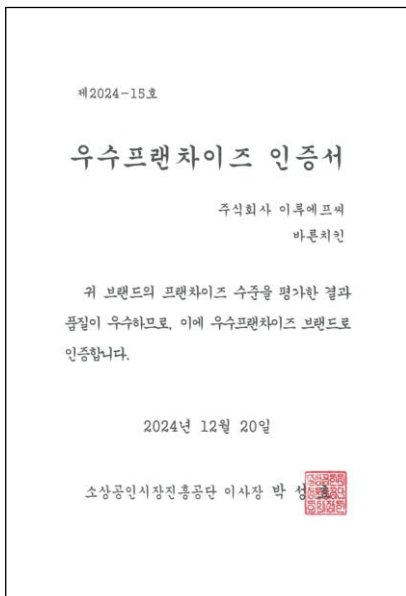
FSSC22000



ISO14001

직원과 동행점, 지역사회에 행복을
브랜드 성장의 핵심 동력으로 여깁니다.
행복한 사회 구현을 위한 지속적인 노력을 약속드립니다.

기타 인증내역



우수프랜차이즈(명예의전당) 인증

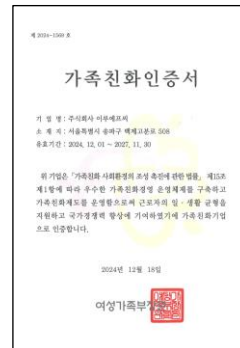
바른 마음으로 사랑받는 기업이 되겠습니다.

사회적 가치 창출과 지속 가능한 성장을 추구합니다.

이를 위해 우리는 지역사회와의 상생, 직원 복지 향상, 그리고
친환경 경영을 꾸준히 실천해 나가고 있습니다.



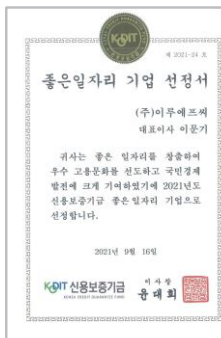
중소벤처기업부장관 표창



가족친화인증기업



2021 착한프랜차이즈 지정



좋은일자리 기업 선정서



매경 100대 프랜차이즈



식약처 저염나트륨 표창



기술혁신형 중소기업



세계일류상품 인증

바르게, 더 맛있게

“대한민국 국민은 깨끗한 기름으로 조리한 치킨을 먹을 권리가 있다”

누구나 안심하고 드실 수 있는 깨끗하고 맛있는 치킨을 만드는데 집중합니다.

치킨 이상의 신뢰와 가치를 전하겠다는 다짐 하나로,
바른치킨은 오늘도 고민합니다.



바르고 맛있는 치킨을 제공하고 올바른 외식 문화 형성에 앞장 서겠습니다.



치킨부터 동행점, 사회에 이르기까지,
모든 것을 바르게 만들어 나갑니다.

01

올바른 마음

건강하고
좋은 재료로만 만듭니다.

카놀라유

현미파우더

국내산 신선육

Safeguard-List

* Safeguard-List: 식품 첨가물 사용 금지 원료로 규정한 120가지 원료

02

늘바른 행동

고객 만족과
상생을 실현합니다.

4不운동

정도경영

동반성장

CSR

03

잘바른 요리

음식에는
타협이 없습니다.

치킨실버제

Handmade

바른봇

QSC 생활화

* QSC(Quality, Service, Cleanliness): 제품, 서비스, 위생청결 생활화로 안전한 먹거리를 제공

04

푸드테크

손맛 넘는 디테일의 강자
푸드테크셰프 '바른봇'

스마트 로봇창업 시스템

01 올바른 마음

건강하고 좋은 재료로만 만듭니다.



카놀라유

불포화지방산이 가장 많은 카놀라유

카놀라유는 포화지방산이 매우 적고 트랜스지방이 전혀 없으며 불포화지방산의 비율이 가장 높아 심장 건강에 유익합니다.

바른치킨은 카놀라유와 미량의 현미유를 혼합한 전용유를 사용하고 건강한 카놀라유에 현미유의 고소함을 넣어 치킨을 조리합니다.



국내산 현미가루가 들어간 파우더

식이섬유가 풍부한 현미가루

현미는 가공을 많이 거치지 않아 영양소 파괴가 적고 식이섬유가 풍부하여 소화에 이롭습니다.

또한 쌀가루는 밀가루와 달리 튀겼을 때 기름을 머금지 않고 뱉어내는 성질이 있어 더욱 깔끔하고 건강한 치킨을 만들 수 있습니다.



국내산 신선육 100%

더 신선하고 더 안전하게

닭은 땀샘이 없고 스스로 체온조절을 할 수 없어 도계 후 빠르게 체온을 낮추는 것이 신선도 유지의 핵심입니다.

바른치킨은 유통과정에서의 신선도 유지를 위해 국내산 육계만을 100% 사용하며 냉동과정에서 발생하는 육즙 손실을 최소화 하기 위해 오직 냉장육만 사용하여 더 맛있는 치킨을 만듭니다.



Safeguard - List

내 식구에게 먹인다는 생각으로

바른치킨은 소스 하나를 개발하더라도 자체 기준인 Safeguard-List를 기준으로 개발합니다.

Safeguard-List는 유해한 120가지 원료의 사용을 금지하여 더 안전한 치킨을 만들기 위한 기준으로 운영하고 있습니다.

02 늘바른 행동

고객 만족과 상생을 실현합니다.



4不운동

'불편', '불결', '불통', '불신'이 없는 바른치킨을 위해

바른치킨은 4不운동을 본사와 동행점이 모두 참여하는 캠페인을 운영하여 더 나은 고객 만족을 위하여 노력하고 있습니다.

4가지의 요소를 없애자는 4不운동은 고객 만족을 목표로 바른치킨이 행동하는 기준으로써 본사에서는 업무공간에 동행점에서는 준비공간에 배치하여 항상 눈으로 보고 익힙니다.



정도경영

정직한 원칙과 기준에 따른 공정한 의사결정

우리는 모든 경영 활동에 투명성을 강조하고 정직한 원칙과 기준에 따라 공정하게 생각하고 판단합니다.

동행점에 대한 정책 또한 기업 전반에 걸쳐 투명하게 정보를 공유하고 브랜드의 원칙과 기준을 통한 대화로 동행점과의 상생을 이어갑니다.



동반성장

협력사와의 동반성장으로 같이 가치

우리는 동행점 뿐만 아니라 우리와 함께 협력하는 협력사와의 동반성장도 고민합니다.

지속 가능한 비즈니스 생태계를 만들고 같이 성장하고 상생하는 것이 바른치킨이 추구하는 프랜차이즈 시장이며 이는 더 나은 사회를 만들기 위한 우리의 노력입니다.



CSR

사회공헌활동으로 우리 사회를 더 따뜻하게

우리는 다양한 사회공헌활동으로 우리 사회에 기업으로써의 더 많은 책임과 의무를 이행하고 있습니다.

특히 육계 1마리당 20원씩 적립하여 조성하는 기금인 '바른공헌기금'은 사회 소외계층에 지속적으로 후원하며 기업의 사회적 책임을 다하고 있습니다.

03 잘바른 요리

음식에는 타협이 없습니다.



58 치킨실번제

치킨 고객에 대한 생각을 표현한 신뢰의 상징

바른치킨을 주문하면 숫자가 쓰여진 스티커가 치킨박스 위에 붙여져 있습니다.

우리는 단순히 깨끗한 기름을 쓴다고 이야기하지 않습니다. 정확한 실번제로 깨끗한 신뢰를 눈으로 볼 수 있도록 표현하여 깨끗하고 정직한 치킨을 고객님께 드립니다.



Handmade

하나하나 정성을 다해

우리는 치킨 하나를 조리하더라도 사전 검수작업을 통해 불필요한 지방과 이물질을 제거하고 최소 5시간 냉장고에서 저온숙성하여 육질을 부드럽게 만듭니다.

그리고 치킨의 바삭함을 살리기 위해 딥배터 방식으로 치킨을 조리하며 하나의 치킨을 만들더라도 최고의 치킨을 만들기 위해 과정 하나하나 직접 조리자가 타협하지 않고 조리합니다.



바른봇(푸드테크셰프)

손맛 넘는 디테일의 강자

로봇을 활용하여 정확하고 균일한 튀김으로 맛 품질을 향상하고 조리 공간 효율화로 생산성을 개선하고

주방 인력을 대체하는 효과와 유증, 고온 등 조리 위해요소를 최소화하는 바른봇은 동행점 운영의 최고의 파트너로써 동행점에는 파트너로써, 고객에게는 오차 없이 정확한 치킨을 전달하는데 그 역할을 톡톡히 하고 있습니다.



QSC 생활화

품질, 서비스, 청결에는 타협이 없습니다.

철저한 QSC의 관리는 고객 신뢰도와 만족에 직결되는 필수 요소입니다.

바른치킨의 모든 동행점은 QSC를 생활화하여 항상 최고의 품질의 치킨, 최상의 서비스, 깨끗한 매장 환경을 구축하여 고객 만족에 이바지하고 있습니다.

04

스마트 로봇창업 시스템

푸드테크의 혁신, 치킨도 이제 로봇이 튀깁니다.

채용 스트레스 이제 그만!

매번 직원 알바 채용 하느라 힘드셨죠? 기껏 업무가 능숙해질만 하면 그만두고...
반복된 채용과 교육과정으로 인한 인적 스트레스, 그만 받으셔도 됩니다.

**현 동행점 기준 시 0.6인분 역할, 주방 근무 환경 개선 효과(2025년 6월 기준)*

튀김기가 아닌 고객을 보세요

치킨이 튀겨질 때까지 튀김기 앞에서 오매불망 기다리지 마세요
치킨은 로봇이 마무리하겠습니다. 고객과 눈을 마주치고 대화하세요

합리적인 금액으로 안정적인 직원(바른봇)을 채용하세요

25년 하반기부터 로봇금액을 대폭 인하하여
합리적인 금액으로 안정적인 직원 '바른봇' 채용이 가능합니다.

대표님! 건강 지키셔야죠.

치킨 기름 떨어내는 횟수 평균 10회 하루 10마리만 튀겨도 100회, 한달이면
21,000회...일년이면? 고강도 튀김조리 업무와 유증기로 바람 잘 날 없는 내 몸,
이제 로봇으로 힐링하세요.

저는 괜찮습니다.

사대보험, 주휴수당, 야근수당, 퇴직금, 기타 회식비, 택시비, 간식비까지...
여기저기 새어 나가는 인건비, 더는 걱정 마세요.

Smart
System



“원클릭 시스템으로 누구나
쉽고 간편하게”

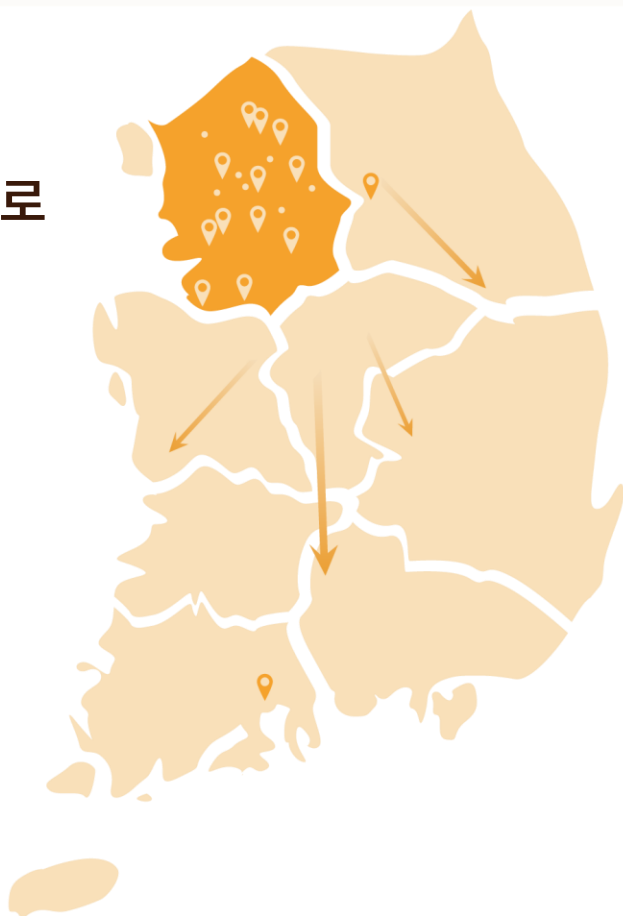
튀김조리전문 '바른봇'과함께라면
주문이폭주해도걱정 없습니다.
언제나올바르고균일한품질의치킨과
쾌적한근무환경을제공합니다.

국내 최다 로봇 매장 운영 바른봇이 나아가고 있습니다.

음식과 사람에 대한 진정성을 가지고
스마트 로봇과 함께 미래 외식산업을 선도합니다.

서울 수도권 지역을 시작으로
전국적으로 로봇매장 확장

바른봇을 도입한 로봇 매장이
25호점 돌파 하며,
국내 최다 치킨 로봇 도입율을
자랑하고 있습니다.





“진심만을 담아내다”

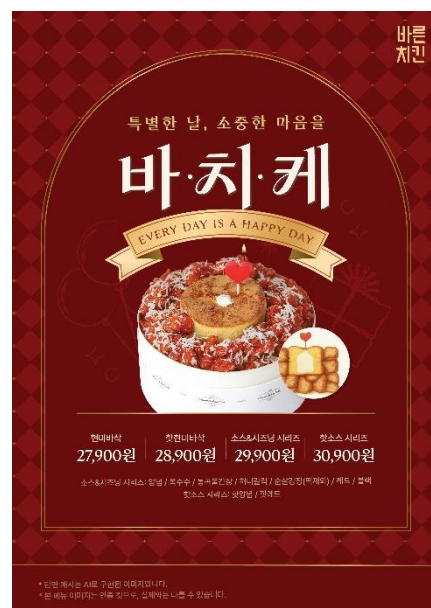
대한민국 모든 국민이 깨끗한 기름과 신선한 식재료로
올바른 식문화를 즐기실 수 있도록 하겠습니다.

자사 R&D센터의 메뉴개발로
바른치킨만의 맛의 세계를 넓혀갑니다.

전문 연구인력들이 만들어내는 최고의 맛과 최상의 메뉴는
다른 브랜드에서 느낄 수 없는 메뉴로 항상 소비자의 기대를 뛰어넘는 맛과 품질을 제공합니다.

주요 메뉴 연혁

- | | |
|----------|---------------------------------|
| 2025. 07 | • 현미바삭 2.0 조리법 도입(메뉴 품질 업그레이드) |
| 2025. 05 | • 치킨케이크 '바·치·케'로 전면 업그레이드 |
| 2024. 12 | • 신메뉴 '옥수수치킨' 출시 |
| 2023. 07 | • 현미바사삭에서 '현미바삭'으로 업그레이드 |
| 2021. 08 | • 국내 최초 '치킨케이크' 메뉴 출시 |
| 2020. 05 | • 시그니처 메뉴 '대새레드' 출시 |
| 2016. 11 | • 국내 최초 '대새치킨' 메뉴 출시 (現 '대새블랙') |
| 2015. 02 | • 시그니처 메뉴 '현미바사삭' 출시 |
| 12 | • 신메뉴 '통곡물간장치킨' 출시 |



바른치킨 대표 메뉴

모든 메뉴는 국내산 신선 닭고기(하림닭)와 **현미가루**(20%)가 함유된 파우더를 사용하여 불포화지방산이 가장 낮은 **카놀라유**(현미유 2% 포함)로 조리하며 깨끗한 기름에 딱 58마리만 튀깁니다.

후라이드 시리즈

깨끗한 기름과 고소한 현미가루가 들어간 파우더로 만들어 속 편한 치킨



현미바삭 (19,900원)

바른치킨만의 특별한 3C공법으로 만들어 바삭함이 남다른 바른치킨의 시그니처 후라이드 치킨

🍴 소스류: 양념소스



핫현미바삭 (20,900원)

핫! 맛있게 맵다!
바삭하고 고소한 현미바삭에 매콤한 맛을 더한 치킨

🍴 소스류: 알싸마요소스 별도(+1,000원)

바른치킨 대표 메뉴

모든 메뉴는 국내산 신선 닭고기(하림닭)와 **현미가루**(20%)가 함유된 파우더를 사용하여
불포화지방산이 가장 낮은 **카놀라유**(현미유 2% 포함)로 조리하며 깨끗한 기름에 딱 58마리만 튀깁니다.

소스&시즈닝 시리즈

특별한 소스와 시즈닝을 더한 시리즈



양념치킨 (21,900원)

매콤달콤한 양념과 현미의 고소함이
잘 어우러진 바른치킨 특제 양념치킨

🔪 마늘 · 양파 · 올리고당



반반치킨 (21,900원)

현미바삭과 양념치킨을
동시에 맛볼 수 있는 반반치킨

🔪 마늘 · 양파 · 올리고당



통곡물간장치킨 (21,900원)

감칠맛 넘치는 간장소스와
저당 통곡물 토핑으로 건강과 식감을
모두 살린 간장치킨

🔪 현미 · 간장 · 마늘 · 저당그라놀라



허니갈릭치킨 (21,900원)

달콤한 꿀과 알싸한 마늘의 조화가
매력적인 치킨

🔪 벌꿀 · 마늘 · 치자



옥수수치킨 (21,900원)

진짜 옥수수를 넣어
옥수수 풍미를 가득 담은 치킨

🔪 옥수수 · 시즈닝



순살강정 (23,900원)

달콤한 강정소스에 쫄깃한 떡을 더해
아이들 위한 100% 국내산 순살강정

🔪 벌꿀 · 토마토케첩 · 쌀떡

바른치킨 대표 메뉴

모든 메뉴는 국내산 신선 닭고기(**하림닭**)와 **현미가루**(20%)가 함유된 파우더를 사용하여 불포화지방산이 가장 낮은 **카놀라유**(현미유 2% 포함)로 조리하며 깨끗한 기름에 딱 58마리만 튀깁니다.

핫소스 시리즈

매콤한 소스를 화끈하게 즐길 수 있는 핫 시리즈



핫양념치킨 (22,900원)

핫현미바삭에 양념소스와 청양고추를 더해 매콤달콤한 핫양념치킨

🔥 마늘 · 양파 · 올리고당 · 청양고추



핫레드치킨 (22,900원)

핫현미바삭에 매콤한 레드소스와 청양고추를 더해 더 매콤한 핫레드치킨

🔥 청양고추 · 홍고추 · 파마산치즈 · 천연향신료

바른치킨 대표 메뉴

모든 메뉴는 국내산 신선 닭고기(**하림닭**)와 **현미가루**(20%)가 함유된 파우더를 사용하여 불포화지방산이 가장 낮은 **카놀라유**(현미유 2% 포함)로 조리하며 깨끗한 기름에 딱 58마리만 튀깁니다.

대새 시리즈

탱글한 랍스터새우와 특제소스로 만든 대새 시리즈



대새레드 (26,900원)

탱글한 랍스터새우와 72시간 숙성한
맛있게 매운 소스의 대새레드

🍷 랍스터새우 · 고추기름 · 마늘 · 파마산치즈



대새블랙 (26,900원)

탱글한 랍스터새우와 매운간장소스의 대새블랙

🍷 랍스터새우 · 간장 · 청양고추 · 홍고추

특별한 날, 소중한 마음을

바·치·케

EVERY DAY IS A HAPPY DAY



현미바삭
27,900원

핫현미바삭
28,900원

소스&시즈닝 시리즈
29,900원

핫소스 시리즈
30,900원

소스&시즈닝 시리즈: 양념 / 옥수수 / 통곡물간장 / 허니갈릭 / 순살강정(떡제외) / 레드 / 블랙
핫소스 시리즈: 핫양념 / 핫레드

* 단면 예시는 AI로 구현된 이미지입니다.

* 본 메뉴 이미지는 연출 컷으로, 실제와는 다를 수 있습니다.

바른치킨 대표 메뉴

모든 메뉴는 국내산 신선 닭고기(하림닭)와 **현미가루**(20%)가 함유된 파우더를 사용하여 불포화지방산이 가장 낮은 **카놀라유**(현미유 2% 포함)로 조리하며 깨끗한 기름에 딱 58마리만 튀깁니다.

바치케 시리즈

특별한 날, 소중한 마음을 바·치·케



바·치·케 (현미바삭) (27,900원)



바·치·케 (핫현미바삭) (28,900원)



바·치·케 (소스&시즈닝) (29,900원)



바·치·케 (핫소스) (30,900원)

세트메뉴 및 주요 사이드 메뉴

세트메뉴

다양한 인기 메뉴를 한 번에 즐길 수 있는 세트메뉴



순덕이세트(순살치킨 + 치즈떡볶이)

혼자닭(반마리): 20,900원 / 함께닭(한마리): 30,800원

고소한 현미바삭 순살과 떡볶이를 동시에 즐기는 세트 메뉴

맛 선택 가능: 덜 매운맛 or 매운맛
감자납작당면 추가 시 +2,000원

사이드 메뉴

간편하게 즐기는 사이드 메뉴



오리지널치즈볼(5ea) (4,500원)

100% 자연산 모짜렐라치즈를 가득 담고
바삭한 현미로 감싼 오리지널치즈볼
(3ea: 3,000원)



갈릭치즈볼(5ea) (4,500원)

국내산 창녕마늘을 사용하여
달콤하고 알싸한 맛의 갈릭치즈볼
(3ea: 3,000원)



고구마치즈볼(5ea) (4,500원)

달콤한 고구마무스와 모짜렐라치즈를
가득 채운 치즈볼
(3ea: 3,000원)

주요 사이드 메뉴



치즈떡볶이 (8,900원)

국내산 자연치즈 100%!
치즈가 듬뿍 들어간 매콤달콤 떡볶이
(맛 선택 가능: 덜 매운맛 or 매운맛)
(감자납작당면 추가시, +2,000원)



모짜크런치(3pcs) (5,500원)

압도적 통모짜가 가득! 고소한 현미크런치
안에 국내산 닭고기와
100% 자연산 치즈가 듬뿍 들어간
독보적인 메뉴
(알싸마요소스 기본 제공)



유기농현미칩 (2,500원)

유기농 현미 99%로 만들어 고소하고
식이섬유 가득해 속이 편한 유기농현미칩



리얼콘칩 (4,900원)

진짜 옥수수와 현미칩의 풍미를
제대로 담은 리얼콘칩



바삭퐁집튀김 (7,900원)

바삭하고 쫄깃한 식감이 가득한
닭퐁집튀김



익선동튀김만두(고기/김치)

(1ea / 1,200원)

익선동 지짐만두 대박집
그 만두 그대로!

모두가 더 좋은 내일을 위해

바른치킨은 보여주기 위한 활동만을 하는 브랜드가 아닙니다.

사람과 세상 그리고 사회에 책임지는 행동으로, 함께 성장해가는 브랜드입니다.



공신력 있는 언론 매체를 통해
우리의 ‘바른’행동이 사회에 널리 알려지고 있습니다.

2025년 전국 동행점 간담회

데일리안 ☒ 구독중

바른치킨, '2025년 가맹점 간담회' 개최...현장 소통 최우선

입력 2025.02.20. 오후 5:13 | 기사원문

최승근 기자

2 1

가



©바른치킨

2025년 2월 ~ 3월

4불(不)운동 전국 전개

바른치킨 '4불운동' 선언... "불편·불결·불통·불신"

김지형 기자

승인 : 2025. 03. 27. 15:43

공유하기
기사본문
기사본문
기사본문
기사본문



2025년 3월부터 지속

월 단위 사은행사

바른치킨

홀 내점 고객
불격적 사은행사

20% 할인

※ 치킨 메뉴 한정 포장 및 세트 제외

바른치킨

치킨인가? 케이크인가?

바·치·케

완전히 달려진
전파! 바른치킨 케이크

29,900원
원래가격은 27,900원

바른치킨

어제의 바른, 오늘의 바른치킨

호국보훈의 달
사은행사

"남"의 용기 덕분에 우리는 안전하게 살고 있습니다.

포장시 -5천원
내방시 -20%

신분 확인 가능한 자료를
현장에서 보여주세요.

행사기간 : 6월 1일(월) ~ 30일(월)

바른치킨

이열치열
고객 사은행사

이름 올리는 바론치킨으로 바론치킨, 구명조끼로 인연하세요!

자사점/배달앱에서 이름 한쌍 세트 메뉴를 만나보세요!

배달앱 수수료 절감과 고객에 대한 감사 의미 전달을 담은 홀 내점 사은행사 지속 전개

공신력 있는 언론 매체를 통해
우리의 ‘바른’행동이 사회에 널리 알려지고 있습니다.

동행점 공급가 최대 11.1% 인하

연합뉴스 구독중

바른치킨, 가맹점 공급가 최대 11% 인하..."점주와 상생"

입력 2025.04.14. 오전 10:53 수정 2025.04.14. 오전 10:53 기사원문

전재훈 기자

5 1

가



2025.12월까지 전용유, 파우더 포함 인하

서울시 공공배달 서비스 상생협약체

매일경제 구독중

서울시·신한銀·프랜차이즈 '도원결의'...땡겨요로 배달하면 치킨값 30% 깎아줘요

입력 2025.04.25. 오후 3:03 수정 2025.04.25. 오후 4:32 기사원문

정석환 기자

2 8

가

市 '서울배달+가격제' 본격 도입
서울시 신한은행 프랜차이즈 함께
무담 완화해 소비자 부담 줄이기로

첫 적용 배달음식은 '국민간식' 치킨
서울배달+땡겨요 명으로 주문하면
최대 30% 할인 가능... 추후 확대방침



오세훈 서울시장이 25일 '서울배달+ 땡겨요' 합성화를 위한 치킨 프랜차이즈 상생 협약식에 참석한 관계기관 대표와 기념사진을 촬영하고 있다. <제공=서울시>

2025년 4월

바른치킨 동행위원회 발족

뉴시스 구독중

바른치킨, 동행위원회 발족...가맹점과 정기적 소통 강화

입력 2025.04.22. 오전 8:47 수정 2025.04.22. 오전 8:48 기사원문

변해정 기자

3 1

가



2025년 4월 / 본사와의 투명한 소통 목적

세종사이버대학교 MOU

바른치킨-세종사이버대, 푸드테크 시장 선도 위한 인재 육성

유통 | 입력 2025.05.16 08:03

영호선 기자 echosky6@newsj.com

f t o

임직원 자기개발 및 역량 강화 위한 학위 과정 지원



이근찬 이무예트씨(대표이사)오른쪽에 세 번째)와 이윤선 세종사이버대학교 대외협력처장(왼쪽에서 네 번째)이 기념 촬영을 하고 있다. <제공=바른치킨> <한지일보> 2025.05.16.

동행점 가족, 직원 등 교육기회 제공

공신력 있는 언론 매체를 통해
우리의 ‘바른’ 행동이 사회에 널리 알려지고 있습니다.

바른치킨-고양경찰서 MOU

바른공헌기금 조성

뉴스 > 사회·교통·환경

고양경찰서-바른치킨, 사회적 안전망 구축 MOU

A 남동진 기자 | © 입력 2025.05.21 13:30 | 댓글 0



실종예방 캠페인으로 사회공헌 활동

바른치킨 ‘바른 공헌 기금’ 통해 CSR 경영 박차

유통 | 입력 2025.06.12 23:32

영호선 기자 echosky6@newsj.com



김찬수 바른치킨 경영지원본부장(오른쪽에서 세 번째)과 임직원들이 지난 11일 '바른 공헌 기금' 조성 회의를 진행하고 기념사진을 촬영 중이다. (제공: 바른치킨) ©천지일보 2025.06.12.

계육 1수당 20원 적립하는 기금 조성으로
사회 소외계층 지속 후원

바른마스터즈 시상

바른치킨, KT M&S 동행플러스 MOU

식음료

바른치킨, '바른 마스터즈' 시상식 개최

월 매출 1억원 돌파 가맹점 포상

나린수 기자 | 입력 2025.06.17 10:26 | 댓글 0



서강대R점 관계자가 '바른마스터즈'를 시상하고 기념사진을 찍고 있다.(사진=바른치킨)

[서울파이낸스 나린수 기자] 바른치킨은 지난 16일 서울 송파구 본사에서 '바른 마스터즈' 시상식을 개최하고 서강대R점을 우수 가맹점 3호점으로 선정했다고 17일 밝혔다.

월 매출 1억원 첫 돌파 동행점 포상



'동행 상생 프로젝트'로 동행점 LSM 지원

공신력 있는 언론 매체를 통해
우리의 ‘바른’행동이 사회에 널리 알려지고 있습니다.

바른스타클럽



월 평균 계육수 달성 매장 포상제도

바른치킨-해양경찰청 안전캠페인



해양안전을 담당하는 해양경찰청과
여름철 물놀이 안전캠페인 전개

바른치킨 푸드테크 치킨 기업

데일리안

바른치킨, 치킨로봇 '바른봇' 가맹점 확대

입력 2024.11.20. 오전 9:00 기사원문

임유정 기자

주요 | 댓글

👍 🗨️ 📄 📄 📄

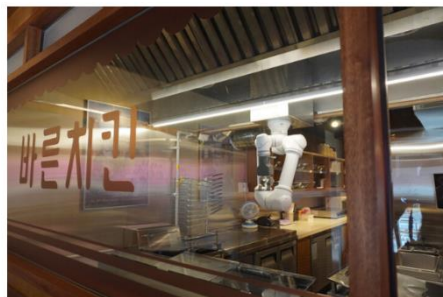


유동소버저

바른치킨, '바른봇'으로 창업 시스템 개선 나선다

황수민 기자 입력 2024.08.30 12:59

👍 🗨️ 📄 📄 📄





同行

새로운 여정을 함께 하다.

식(食)에 대한 철학과 경영이념이 같을 때
비로소 우리는 함께 할 수 있습니다.

음식과 사람에 대한 진정성을 가지고
스마트 로봇과 함께 미래를 선도해 나갑니다.

합리적이고 투명한 초기투자 및 운영 비용으로 효율적인 창업과 운영을 만들어 갑니다.

바른 철학, 신뢰, 동행, 푸드테크의 키워드로 동행점과 고객에게
만족을 드립니다.

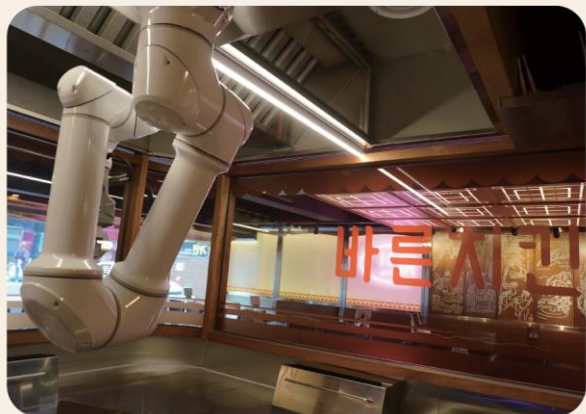


신뢰 믿을 수 있는 식자재 공급으로 고객과의 신뢰관계를 구축

100% 국내산 신선육, 현미파우더 등 고품질의
식자재를 합리적인 가격으로 공급하고
주기적인 품질관리를 바탕으로 고객의 식탁에
믿고 이용할 수 있는 '바른치킨'을 제공합니다.

동행 성공적인 사업을 위하여 초기투자 비용의 절감 및 운영자금 마련

초기 투자비용의 절감을 위하여 인테리어 투자비용을
최소화하였고 합리적인 가격비교가 가능하도록 업체선정은
예비창업자 분께 선택권을 부여합니다.
운영자금을 확보하여 성공적인 사업을 이끌어 갑니다.



푸드테크 전문화된 노하우로 안정적인 푸드테크 주방 운영

많은 브랜드가 도전하는 푸드테크 시장이지만
노하우가 없다면 도전하기 어려운 분야입니다.
바른치킨은 다년간의 노하우를 바탕으로
동행점 대표님들께서 고객을 만나고 응대할 수 있도록
안정적인 '푸드테크' 주방을 운영하고 있습니다.

차별화된 창업 서비스로 동행점 대표님과의 행복한 동행을 실천합니다.



창업 문의/상담



점포계약/개발



인테리어 시공



본사교육(10일)/
임시영업



그랜드 오픈



전담 SV 통한 1:1 지속관리

바른 운영 가이드

예상 투자비용 (25평형 기준)

구분	항목	금액	내용
가맹본부	가맹비	500만원	소멸형
	계약이행보증금	100만원	환급형
	교육비	300만원	본사 교육 10일 / 오픈지도 5일
주방설비	주방장비	1,700만원	튀김기 3대, 정제기 1대 등
	POS	70만원	푸드테크 사용료 : 월 22,000원(본사 지원)
	주방 소기물	300만원	
시설투자	인테리어 본공사	4,500만원	평당 180만원 기준, 개인 공사가능 (본사 감리 집행 - 감리비 지원)
	의탁자	300만원	변동 가능 有
	간판	별도	간판 공사 일체 / VMD (어닝, 전면, 측면, 후면, 내부 사인물 등)
	외부, 별도공사	별도	에어컨, 외부덕트, 전기승압, 소방설비, 외부창호, 폴딩도어, 테라스공사 등
예상 투자 비용		7,670만원	계약이행 보증금 제외(반환)
푸드테크 투자비		별도	바른봇/바른오토봇(택 1)

* 매장TYPE별[배달/일반/푸드테크/특수매장] 견적 상이함

바른치킨은 가맹대표님과의 행복한 동행을 실천합니다.

점주님들의 소중한 후기에 힘입어 직원과 행복을
위해 끊임없이 노력하겠습니다.



“로봇매장으로 전환 이후
직원들의 근무 환경이
눈에 띄게 좋아졌어요”



Q. 수많은 치킨집 중에 바른치킨을 선택한 이유는 무엇인가요?

A. 고객님들의 입장에서 바라봤을 때, 기름 한 통에 단 58마리만 튀긴다는 철학 자체가 음식에 대한 믿음과 신뢰를 주기 충분하다고 생각했습니다.

Q. 일반매장을 운영하다 로봇매장으로 전환하고 가장 큰 차이점이 있나요?

A. 직원들의 근무 환경이 비약적으로 개선됐다는 것입니다. 이전에는 직원의 숙련도가 높아지는 시점이 되면 그만두고 다시 채용하고 교육하는 과정이 반복되면서 굉장히 스트레스를 많이 받았습니다. 하지만 AI 로봇매장으로 전환하고 로봇이 직원의 일을 대체하면서부터 채용에 대한 스트레스가 적어지고, 오히려 고객님들께 더욱 집중할 수 있어 저도 만족하고 고객님들 역시 더 나은 서비스로 만족하고 계십니다.

Q. AI 로봇매장으로 전환하시면서 수익적인 부분도 도움이 되시나요?

A. 직원들의 근무 환경이 비약적으로 개선됐다는 것입니다. 이전에는 직원의 숙련도가 높아지는 시점이 되면 그만두고 다시 채용하고 교육하는 과정이 반복되면서 굉장히 스트레스를 많이 받았습니다. 하지만 AI 로봇매장으로 전환하고 로봇이 직원의 일을 대체하면서부터 채용에 대한 스트레스가 적어지고, 오히려 고객님들께 더욱 집중할 수 있어 저도 만족하고 고객님들 역시 더 나은 서비스로 만족하고 계십니다.

Q. 예비가맹대표님들에게 해주실 수 있는 로봇매장의 다른 장점이 있을까요?

A. 치킨을 직접 튀길 때는 기름을 터는 튀김바스켓이 생각보다 무거워서 손목 통증을 달고 살았어요. 쉬는날에 병원에 가서 물리치료를 받거나 파스를 붙이게 일상이었는데, 이제 이 모든 일을 바른봇이 대신 해주니까 손목 통증이 말끔히 사라졌어요. 그리고 직원 채용도 채용이지만, 채용 후에 들어가는 사대보험, 주휴수당, 야근수당, 퇴직금, 회식비, 간식비 등등 여기저기서 빠져나가는 고정비도 많이 아끼게 되었습니다.



바르게, 더맛있게 바른치킨

(주)이루에프씨 | ERU Food & Culture Co., Ltd

본사 서울특별시 송파구 백제고분로 508, 5층(방이동, 제일빌딩)

R&D 센터 & 교육장 서울특별시 송파구 백제고분로 494, 5층(방이동, 나노빌딩)

Tel 02-486-3392 | Fax 02-486-3394

E-mail barun@eru-fnb.co.kr | Home www.barunchicken.com