

주방에서 공장까지, 맛을 제품으로 만듭니다.

호텔 조리부터 프랜차이즈 메뉴개발, 식품 제조 R&D까지. 맛있는 레시피를 원가와 공정에 맞춰 양산 가능한 제품으로 설계합니다.

kwangjo93@gmail.com · <https://kwangjo-food.pages.dev>

이디야커피 우베 베이스 초도
양산 · 클레임 0건

신메뉴 출시 가맹점
120 점포

조리 시간 단축 · 8분 → 4분
30초
43%

생산량 : 5톤

강점

- 주방에서 공장까지 이어지는 경력 — 호텔 조리 → 외식 창업 → 프랜차이즈 메뉴개발 → 식품 제조 R&D. 음식을 만들고, 팔고, 메뉴로 기획하고, 공장에서 양산하는 단계를 모두 경험했습니다.
- 맡기는 쪽과 만드는 쪽을 모두 경험 — 프랜차이즈 본사에서는 OEM 공장에 생산을 맡겼고, 지금은 OEM·ODM 제조사에서 고객사 제품을 만듭니다. 양쪽이 무엇을 필요로 하는지 알기 때문에 소통 시간이 짧습니다.
- 원가까지 설계하는 배합 — 음료베이스·소스·시즈닝을 관능평가와 시장조사로 검증하고, 원료 단가와 수율을 함께 따져 목표 원가에 맞춥니다.

대표 프로젝트

이디야커피 우베 음료 베이스 ODM 개발 및 양산

일성푸드텍 · 2026.02 – 2026.04 · 메인 개발 담당 (기여도 100%)

이디야커피 시즌 음료용 우베 베이스를 개발해 Lab 1kg에서 공장 양산까지 이관하고, 초도 5톤을 클레임 없이 납품했습니다.

- 초도 양산 5톤 납품 · 클레임 0건
- 목표 원가 대비 배합 원가 약 10% 절감
- Lab 샘플과 양산품의 당도 편차 0.5Brix 이내

탕참 탕수육 신메뉴 및 전용 소스 개발

(주)다시만난사람들 · 2024.08 – 2024.12 · 단독 기획·개발 (기여도 100%)

사천탕수육·레몬크림탕수육 2종과 전용 소스를 개발하고 조리 공정을 바꿔, 전국 120개 가맹점에 출시하고 대표 메뉴로 정착시켰습니다.

- 전국 120개 가맹점 출시, 대표 시그니처 메뉴로 정착
- 주문 1건당 조리 시간 8분 → 4분 30초 (약 43% 단축)
- 원가율 36% → 34% 개선

신규 한식 브랜드 백담채 런칭 및 전 메뉴 개발

(주)다시만남사람들 · 2025.03 – 2025.11 · 메뉴개발 및 오픈 총괄 (기여도 100%)

프리미엄 한식 브랜드 백담채의 점심·저녁 전 메뉴를 개발하고 1호점 오픈까지 총괄해, 원가율 37% 이하와 3분 서빙 시스템을 만들었습니다.

- 식자재 원가율 37% 이하 달성 (목표 대비)
- 피크 타임 첫 메뉴 제공 시간 7분 이상 → 3분 이내
- 로드샵 1호점 오픈, 가맹 확장용 표준 모델 완성

경력

2026.02 – 현재	일성푸드텍 식품 제조 샘플 개발 및 품질·규격 검토 · 레시피 개발 및 공정화 · 원가·수율 기반 배합 설계 · 관능평가를 통한 품질 검증 · OEM·ODM 제품 개발 (스낵·김 시즈닝, 음료베이스 등)
2024.04 – 2026.01	(주)다시만남사람들 프랜차이즈 본사 메뉴 개발 및 원가 분석 · 협력 공장 생산·가맹점 공급 조율 · 가맹점 현장 조리 교육 및 지원 · 신규 브랜드 기획 및 메뉴 개발 · 업무 매뉴얼 작성
2022.01 – 2023.03	개인 브랜드 창업 외식 창업 브랜드 1인 기획 및 메뉴 개발 · 상권·시장 트렌드 분석 · 고객 니즈 파악
2020.10 – 2021.10	이화마라 외식 창업
2017.01 – 2020.03	파라다이스시티 호텔 호텔 조리 최고급 식재료를 활용한 조리 · 한식·양식 퓨전 및 메뉴 다양화 · 고객 중심의 서비스 · 타 부서와의 커뮤니케이션
2015.12 – 2016.12	쉐라톤 서울 디큐브시티 호텔 호텔 조리 뷔페 조리 및 다양한 메뉴·조리 기술 습득 · 고급 식재료를 활용한 트렌드 코스 요리 · HACCP 기반 조리 공정 준수 · 글로벌 프로모션: 베트남, 태국, 인도, 멕시코 셰프와 협업

역량

개발 제품군	음료베이스 · 소스 · 시즈닝(복합조미식품) · 외식 메뉴(찌개·전골, 수육, 전, 면류, 튀김)
개발 단계별 수행 업무	시장조사 · 배합 설계 · 샘플 제조 · 관능평가 · 원가 산출 · 표시사항 검토 · 품질 개선 · 공정 설계 · 양산 이관
장비와 도구	분체 배합기 · 액체 배합기 · pH meter · 당도계(refractometer) · Excel · PDF 편집 툴 · BOM ERP
품질 · 위생 · 법규	HACCP · 표시사항 검토 · 소비기한 설정 · 클레임 개선 · 해외 수출 제한원료 검토