

# 1 호점은 리모델링된 가게에서 영업을 시작했습니다. 주말에는 3~5 회전으로 대성공이었습니다.



((사진 왼쪽) 방열판과 아우터 케이싱은 영업을 끝난 후 24 시에 매일 신중하게 청소를 합니다. 아우터 케이싱의 가장자리가 구부러져 있는 것은 16년간의 역사를 느끼게 합니다. (사진 중간) 가스 버너도 매일 청소합니다. 기름기가 깨끗이 제거되어 있습니다. (사진 오른쪽) 이너 케이싱도 깨끗이 세척되어 있습니다. 에나멜 코팅으로 인해 스크래치가 잘 생기지 않습니다. 심포 그릴의 특징 중 하나입니다.

## 16년간, 심포 그릴은 고장이 제로입니다.

케빈 민 씨가 고기 구워 먹는 가게를 2016년에 시작하여 8년이됩니다. 친구가 3년 동안 운영한 바베큐 가게를 인수했어요. 창업 자금이 제한적이었기 때문에 개조는 인테리어만 했어요. 공동 경영자인 친구와 둘이 공사를 했어요.

당시에 저는 중국 음식점과 타피오카 가게를 운영하고 있었지만, 새로운 외식을 찾고 있었습니다. 바베큐 가게는 당시 인기를 많이 끌었기에 만약 제가 바베큐를 운영한다면 얼마나 멋진 일일까, 그런 꿈을 꾸고 있었습니다. 다행히도, 친구로부터 저렴하게 양도해 주겠다는 제안이 있어서 손쉽게 이전된 건물을 매입했습니다.

"에어컨 설비나 주방 장비 등은 그대로 사용하기로 했습니다. 바베큐 가게를 처음 시작하는 Kevin 씨에게는 이것이 큰 도움이 되었습니다. 바베큐 가게의 설비 설계에 대해 잘 알지 못했기 때문입니다." 벽, 조명, 바닥은 공동 경영자와 함께 만들었습니다. 부담 없이 즐길 수 있는 분위기로 마무리했습니다. 이미징적인 고급스러움이 없어도, 소고기의 품질로 승부를 걸어보고 싶었습니다."

"매출은 순조롭습니다. 평일에는 1~1.5회전, 주말에는 3~5회전으로 바쁩니다. 거의 모든 고객이 이민자가 아닌 현지분들입니다. 오하이오 주는 이민자가 적은 동부의 주입니다. 백인 비율이 80% 이상으로, 전국 평균보다 높습니다. 중간에 무제한 바비

큐 레스토랑이 영업을 시작하여 영향을 받았지만, 곧 매상이 회복되었습니다."

성공의 비결은 꼼꼼하게 일을 이어가는 것이라고 Kevin 씨는 말합니다. "가게를 인수할 때, 그릴은 8년수명이라고 원래 주인이 가르쳐 주었지만, 그뒤로 두 배인 16년 동안 고장이 없었습니다. 기름도 연기도 충분히 흡수해 주고, 조리 효과도 손님들로부터 좋은 평가를 받습니다. 가스 버너, 이너 케이싱, 아우터 케이싱 등은 매일 청소합니다. 바닥은 오픈 전에 매일 닦아 청소합니다. 덕트는 반년에 한 번 청소합니다. 고기의 맛은 조리뿐만 아니라 조리구나 에어컨도 밀접한 관련이 있다는 것을 배웠습니다. 이점이 중국 음식점과 다른 점입니다. 소고기를 처리하는 것은 제 일입니다. 고품질의 소고기를 제공하려면 직접 처리하는 것이 가장 확실하다고 생각합니다.

요리의 맛은 그냥 바베큐 그릴에 굽기만 하면 되는 것이 아닙니다. Kevin 씨는 경영의 그 난이도를 잘 알고 있습니다.



심포 그릴을 사용해 16년을 맞이했음에도, 매일의 유지보수를 게을리하지 않고 10년 이상 사용하고 있습니다.



### 당점을 선택한 이유는?

맷 카이든 씨, 43세. 오늘은 4, 5번째 방문하셨습니다. 콜럼버스 시내에는 다른 BBQ 레스토랑도 있지만, 여기가 제일 맛있었습니다. 소고기의 품질도 좋고, 김치도 맛있었습니다. 가격도 비싸지 않습니다. 가족 모두가 쉽게 소고기 요리를 즐길 수 있는 최고의 가게입니다.



사진 1: 가게 입구입니다. 사진 2: 조시아 클리오 씨 (왼쪽 남성)는 주당 4회 출근합니다. 미시간 대학에서 신경과를 전공했습니다. 애니 씨 (오른쪽 여성)는 주당 2회 출근합니다. 오하이오 주립 대학에서 정치학을 전공했습니다. 대학원에 진학하여 변호사가 되기를 희망합니다. "이 가게는 일하기 좋은 가게입니다." 라고 설명해줬습니다. 사진 3: 소고기를 처리하는 케빈 씨입니다. 직접 처리하기 때문에 고품질의 소고기를 제공할 수 있다고 확신합니다. 사진 4: 천장이 높고 창고에 있는 것처럼 여유롭고 편안한 분위기를 제공합니다.