

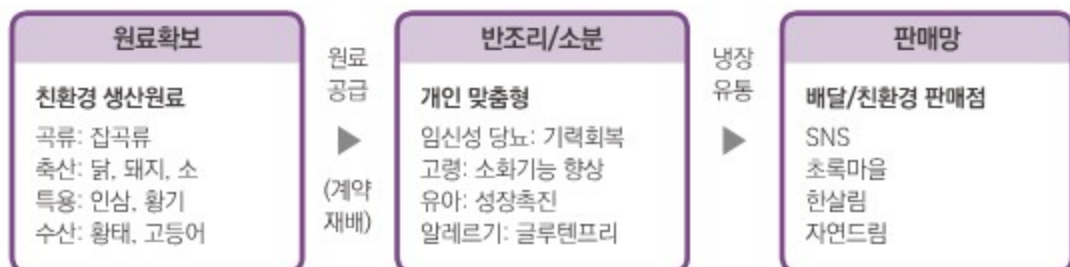


## 참고 1 | 농수산가공학과 '반가공식품 배달'

### ▶ 배경

- 1인가구 증가, 여성의 경제활동 참여 증대에 따라 간편성이 높은 제품, 소포장 제품, 외식 등을 선호  
- 가정간편식(HMR)시장이 급성장세 ('09: 0.7조원 → '16: 2.3)
- 기대수명 증가, 비만·당뇨 등 식습관 관련 질환 증가 등으로 인해 식생활을 통한 질병예방의 중요성에 대한 관심 고조

### ▶ 창업전략



### ▶ 차별화 요소

- 친환경, 무농약, 저농약, 무항생제 원료 사용(농가생산이력제)
- 개인 맞춤형 제공  
- 유아, 청소년, 수험생, 임산부, 아토피환자, 당뇨, 치매환자 등

#### 국내사례 \_ 반찬 인터넷 판매

- ▶ 업체: 더반찬(전종하 대표)
- ▶ 혁신: 반찬 당일 배달 서비스  
- 착안: 현대인의 라이프 사이클 공략  
- 매출: 300억원/회원수 25만명



## ▶ 창업개요

구분	산출내역
회원수	2,000명 기준 (평균구매율 25% = 평균 500명 재구매 가정)
1일 원료 처리량	곡물 200kg(잡곡+보리+쌀 등), 식재료 100kg(닭+채소+수산물)
생산단가	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 직접비: 10,000원(3식분)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료비 2,500원, 포장비 1,500원, 유통비 3,000원, 인건비 등 3,000원</li> </ul> </li> <li>▶ 간접비: 3,300원(3식분)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 일반관리비 1,000원, 영업비 1,000원, 홍보비 1,300원</li> </ul> </li> <li>▶ 판매가: 15,000원/3식/1세트, 마진: 1,700원</li> </ul>
필요시설	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 시설: 가공공장 50평(냉동창고 5평, 냉장창고 5평, 포장채 창고 10평, 곡물 등 보관창고 10평, 사무실 3평)</li> <li>▶ 설비: 세척기 2대, 세절기 2대, 포장기 2대, 즉석밥제조장치 1대, 저울 2대, 로스팅기 1대, 줄임기 1대, 작업대 및 컨베이어</li> </ul>
소요예산	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 총 5억5천만원                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 부지구입 5,000만원(100평×50만원)</li> <li>- 건축 및 유틸리티 2억원(50평×400만원)</li> <li>- 설비구축비 3억원</li> </ul> </li> </ul>
예산확보	졸업 후 용자 3억원 + 지지체 보조 5천만원 + 자부담 2억원 # 정부지원사업: 맞춤형 농림사업안내( <a href="http://uni.agrix.go.kr">http://uni.agrix.go.kr</a> )
수익성	영업이익 11.3%: 8,500,000원/월(1.02억원/년) - 개당 판매가 15,000원(5,000원/1식)×5,000개/월×11.3%(마진율) (평균 500명이 10회/월 구매)

## ▶ 제조과정



## ▶ 관련법령

- 식품위생법, 식품공전, 식품첨가물공전