

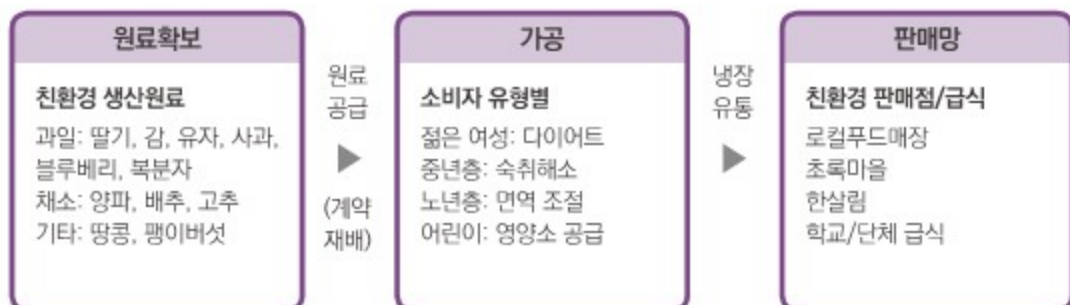


## 참고 2 | 농수산가공학과 '로컬과채음료 제조 및 판매'

### ▶ 배경

- 우리나라 음료시장은 2016년 6조원으로 식품전체 생산액 73조원의 8.3% 차지
  - 식품 등 생산량 및 생산액 중 다류+커피+음료류, 식약처(2018)
- 현대인은 건강한 삶을 위하여 인공재료를 기피 하고 내추럴 원료를 선호하기 때문에 초고압처리 제품 등의 프리미엄 음료 시장확대
  - 착즙주스 시장: ('13) 196억원 → ('15) 274 → ('17) 335

### ▶ 창업전략



### ▶ 차별화 요소

- 지역 특화 농산물의 안전성, 건전성의 이미지 제고
  - 클린라벨, 첨가물 최소 사용, 보존료 무첨가, 유기농
- 과채 원물의 영양적, 관능적 특성 보존하는 가공 기술
- 섭취 및 휴대 편리성을 제공하는 포장법

## 국내사례 \_ 음청류 국내 유통 판매

- ▶ 업체: 영농조합 데이젤(이득주 대표)
- ▶ 혁신: 주문자 맞춤형 제품 개발 및 생산
  - 착안: 사용 용도별 제품 다양화(카페용, 소비자용, B2B용)
  - 매출: 50억원/년



## ▶ 창업개요

| 구분        | 산출내역  |
|-----------|---|
| 예상 고객 수   | 일 매장 방문자 1,000명 기준 (평균구매율 0.1% = 평균 1명 구매 가정/매장), 전국 100개 매장, 일 100세트 구매  |
| 1일 원료 처리량 | 과채 1,200kg(과일, 야채 등)  |
| 생산단가      | *200mL*30개=1세트 기준<br>▶ 직접비: 600원/개, 18,000원/세트<br>- 원료비 200원/개, 포장비 100원/개, 유통비 100원/개, 인건비 등 200원/개<br>▶ 간접비: 250원/개, 6,000원/세트<br>- 일반관리비 100원/개, 영업비 100원/개, 홍보비 50원/개<br>▶ 공장출하가: 1,000원/개, 30,000원/세트<br>▶ 마진: 150원/개, 4,500원/세트 |
| 필요시설      | 시설: 가공공장 70평(냉동창고 5평, 냉장창고 5평, 상온창고 5평, 포장재 창고 10평, 원재료용 상온보관창고 10평, 사무실 및 품질관리실 5평, 가공실 30평)<br>설비: 농산물 세척기 1대, 분쇄기 1대, 착즙기 1대, 여과기 1대, 살균기 1대, 포장기 1대, 저울 2대, 작업대 및 컨베이어  |
| 소요예산      | ▶ 총 6억8천만원<br>- 부지구입 1억원(200평×50만원)<br>- 건축 및 유틸리티 2.8억원(70평×400만원)<br>- 설비구축비 3억원  |
| 예산확보      | 졸업 후 응자 3.5억원 + 지자체 보조 8천만원 + 자부담 2.5억원<br>*정부지원사업: 맞춤형 농림사업안내( <a href="http://uni.agrix.go.kr">http://uni.agrix.go.kr</a> )   |
| 수익성       | 영업이익 15%: 9,000,000원/월(1.08억원/년)<br>- 세트당 출하가 3만원×100세트/일*20일=6천만원/월매출<br>- 마진 6천만원×15%(마진율)=9백만원/월<br>(일평균 100세트 판매 기준)  |

## ▶ 제조공정

