

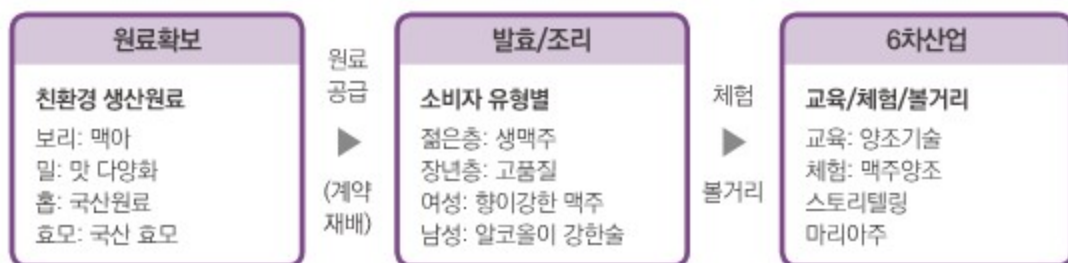


### 참고 3 | 농수산물공학과 '하우스 맥주'

#### ▶ 배경

- 국내 음주문화가 취하기 위한 술에서 즐기는 술로 변모하면서 하우스맥주에 대한 선호도 급성장
  - 맥주제조 면허장 수: ('12)69개 → ('14) 61 → ('16) 88
- 국산원료를 사용한 '지역특산주' 및 소규모주류제조 업체는 주세를 감경 해주기 때문에 대형업체에 대해 경쟁우위
  - 맥주 주세: 일반면허(72%) → 지역특산주(36%), 규모주류제조(20%~40%)

#### ▶ 창업전략



#### ▶ 차별화 요소

- 역 특화 농산물의 건전성 및 지역농가와의 상생 이미지 제고
- 술을 파는 것이 아니라 술문화를 판매
  - 고객 맞춤형 제품, 스토리 텔링, 찾아가는 양조장

#### 국내사례 \_ 수제 맥주 판매, 유통

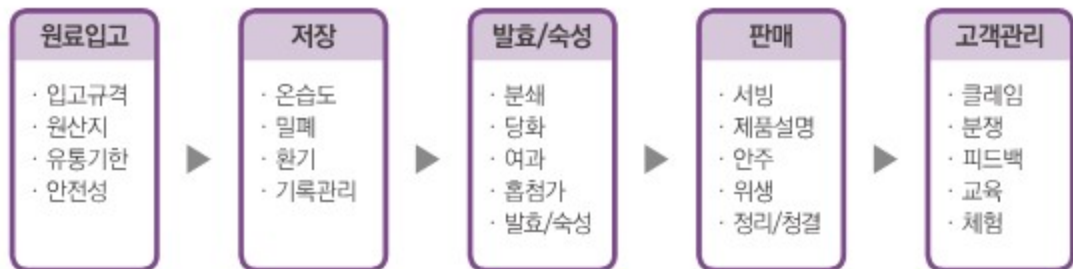
- ▶ 업체: 버드나무 브로어리(전은경 대표)
- ▶ 혁신: 오래된 막걸리 양조장을 맥주양조장으로
  - 농산물 사용: 보리 3톤, 쌀 2톤
  - 방문객: 300명/1일, 매출: 16억원/년



## ▶ 창업개요

구 분	산출내역
예상 고객 수	일 매장 방문자 100명 기준, 1인당 500cc 2잔 음용
1일 원료 처리량	곡물 40kg(보리, 밀), 홉 400g/일
생산단가	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 직접비: 80만원/일               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료비 10만원/일, 인건비 40만원/일, 주류세금 30만원/일</li> </ul> </li> <li>▶ 간접비: 20만원/일               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 일반관리비 10만원/일, 영업비 5만원/일, 홍보비 5만원/일</li> </ul> </li> <li>▶ 판매가: 7,000원/500cc</li> <li>▶ 마진: 제도가격의 40%</li> </ul>
필요시설	시설: 하우스양조장 70평 - 냉장창고 5평, 포장재 창고 5평, 원재료용 상온보관창고 5평 발효실/숙성실 10평, 영업장 45평 설비: 분쇄기 1대, 발효/여과기 2대, 숙성조 2대, 조리설비 1 SET, 보일러 1대
소요예산	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 총 6억3천만원</li> <li>- 부지구입 5천만원(100평 × 50만원)</li> <li>- 건축 및 유틸리티 2.8억원(70평 × 400만원)</li> <li>- 설비구축비 3억원</li> </ul>
예산확보	졸업 후 융자 3.5억원 + 지자체 보조 8천만원 + 자부담 2.0억원 *정부지원사업: 맞춤형 농림사업안내( <a href="http://uni.agrix.go.kr">http://uni.agrix.go.kr</a> )
수익성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 영업이익 40%: 40만원/일(0.96억원/년, 영업일 20일)</li> <li>- 1일 매출액: 7,000원 × 2 00잔 = 1,400,000원</li> <li>- 1일 마진: 1,400,000원 - 소요경비 1,000,000 = 400,000</li> <li>- 년소득: 400,000원 × 20일 × 12달 = 96,000,000원</li> </ul>

## ▶ 제조과정



## ▶ 관련법령

- 식품위생법, 식품공전, 식품첨가물공전
- 주세법, 전통주 등 산업진흥에관한 법률