스테이크 전문점: 수비드 59℃

수비드 스테이크 하우스 프랜차이징 사업

- 한백식품 설립 포함 -

2023.05







1. 사업 배경 / 환경

가. 이엘이 트레이딩은 2019년 12월 설립 후 유통 및 식음 체인사업, 무역 등을 주종사업으로 성장 및 사업을 확대를 하였으며 전문성을 갖춤.

아울러 현재 수비드 관련 제품을 대형 유통기업을 포함하여 다양한 루트로 유통, 판매하고 체인화 사업을 진행 중이며 23년 6월 1일 롯데백화점 청량리점에 1호점을 오픈함.

나. 본 사업의 협력 및 투자를 제안하면서,

자매사 ㈜씨네트웍스와 공장 설립 등 최고 품질의 수비드 상품 생산체계를 구축, 국내 최초로 수비드 상품에 대해 유통, 판매 및 체인화 사업의 풀-라인업을 통하여,

- 1) 고부가가치를 창출하고 선도적으로 시장을 장악하여 'No .1 수비드 프랜차이징'으로 발돋움 하려함
- 2) 새로운 상품의 지속적인 개발과 지속 성장중인 시장과 고객층을 확보
- 3) 전문 제조 유통 회사에 걸 맞는 이미지 제고 및 고수익 창출을 실현하고자 함.

다. 수비드 사업은 다수의 연구 논문을 토대로 볼 때, 신성장 시장(특정 아이템 년 100% 확대)으로서의 가치와 사회적인 식품 수요에 부합하며 고객의 긍정적인 반응과 구매 효과를 보임.

2. 사업의 목적 및 가치

■ 사업 영역 및 부가가치 창출

원재료 → 일반 가공, 즉석 제조, 기타 상품화 → 사업 차별화 / 고부가 가치 창출 가능

사업적인 확장성 ...

우육, 돈육. 계육, 야채, 수산 등 품목 다양화 즉석 제조 가공 / 일반 제조 가공업 가능

B to B / B to C 확장성

OEM, 체인화 사업 등 확대

제조, 생산, 가공 / 상품화 유통, 공급 / 판매

원육의 손질, 재단 판매

수비드 상품화 유통 판매

수비드 관련 재료의 취급

밀키트 및 기타 상품화

기대 효과 / 부가가치의 실현 ...

수비드 가공으로 부가 가치 향상

비선호 부위 등 판매 가치 향상

품질 향상 / 전문화 효과

육류의 조리에 대한 새로운 기법의 개발

소스, 수산물, 야채 등의 추가 상품화, 다양화

정육 등 밀키트, 양념 즉석식 등 판로 확대

3. 사업의 전략과 운영

■ 마케팅 및 컨셉 / 포지셔닝

"국내 유통 최초" "국내 최고의 품질"

- ▶ 원재료의 다양화
- ▶ '국내산' 최고 품질의 프리미업 시장과 브랜드 이원화
- ▶ 전략적으로 선택된 아이템 집중 공략

국내 최초의 풀라인업 수비드하나로

"생산에서 유통까지" "공급에서 전문 체인화"

- ▶ 초기 시장의 선도적 기업으로서 주도권 확보
- ▶ 오프라인 공급시장 장악 + 온라인 시장의 주도권 확보
- ▶ 전문 체인화 진출 Ⅱ 서 유통까지

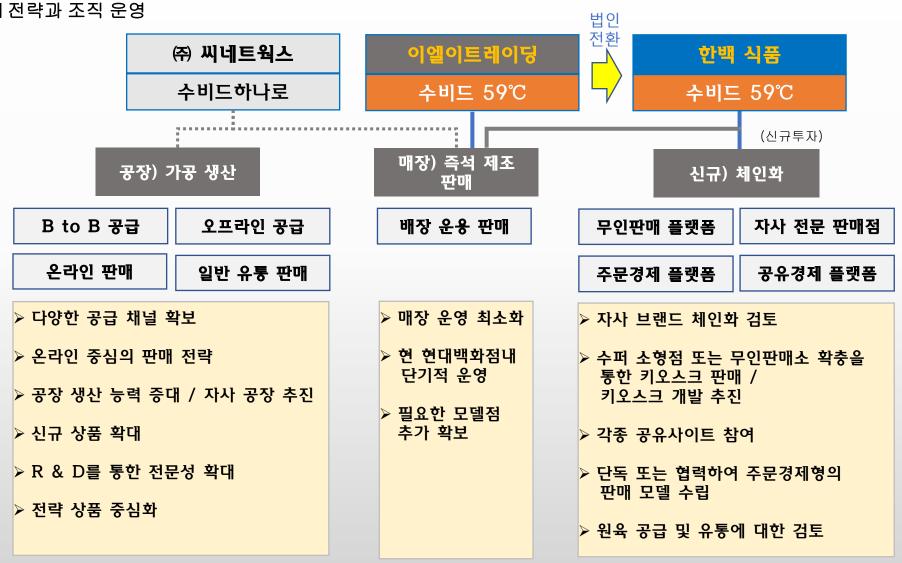
수비드하면 선도적인 수비드하나로

"쉽고 편리한 스테이크" "육즙 팡팡" "모든 식품의 수비드화"

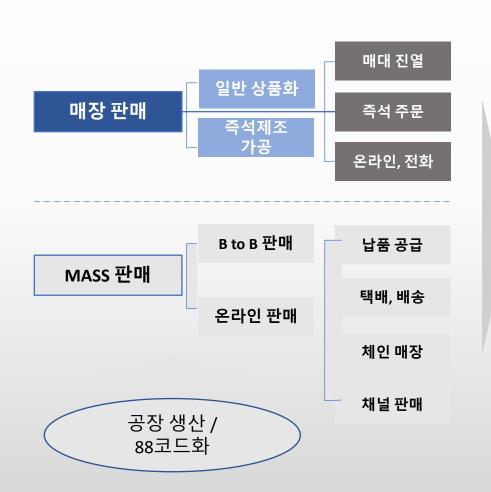
- ▶ 신상품 개발 및 지속적인 R&D 역량 확보
- ▶ 차별화된 디자인 및 이미지화
- ▶ 확고한 저변 확보

쉽고 간편한 수비드 스테이크

■ 전략과 조직 운영



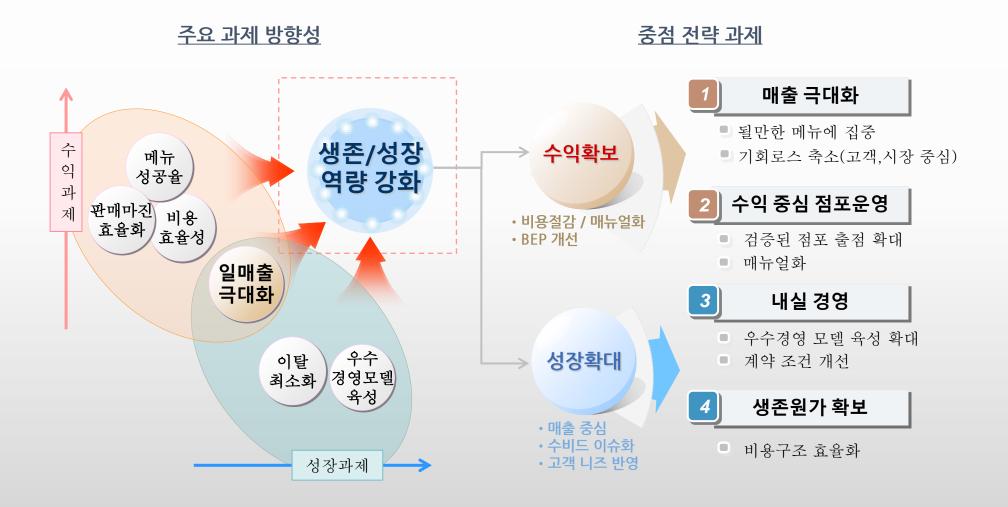
■ 마케팅 포인트와 채널





4. 체인 사업 전략

■ 체인화 전략 설정 / 수익 및 성장 전략



■ 운영 및 역할

R&D / 본부

공장 / 연구소

- 신메뉴 개발
- 맛/품질 개선
- 구매 역량 강화

점포

- 위생
- 고객 지원 강화
- 상품운영/매출활성화

매뉴얼

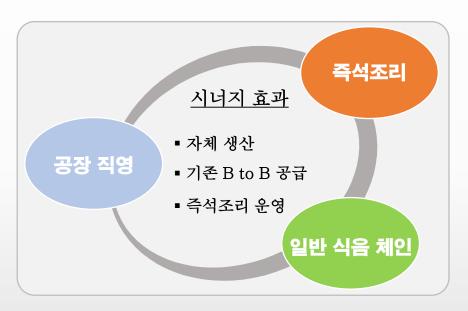
- 조리 및 보관
- 고객 응대
- 품질/맛 유지

운영 및 역할



■ 체인화 일반

협력 / 체인화



○ 식음체인으로 협력 확대

- 수도권 지역 : 수비드하나로 / 수비드 59℃

- 협력사 : 싱싱샐러드

- 대구 영남 : 오무하무

- 경기남부 충남 : 산티아고

중점 실행 활동



로고 / 컨셉 / 모델점









■ 메뉴 / 가격 전략

스테이크류 + 샐러드류 + 덮밥류 ▷ 중심 가격대 1~2만원대의 한끼 식사

(생육) 스테이크류

우육) 살치살 돈육) 삼겹살, 목살 15,000~25,000원

수비드스테이크류

우육) 한우채끝, 부채살 돈육) 돈마호크 15,000~25,000원

샐러드류

수비드닭가슴살 샐러드 수비드 부채살 샐러드 기본 야채 샐러드

6,000~20,000원

덮밥류

우육 및 돈육 스테이크 덮밥류 떡갈비 덮밥 9,000~20,000원

■ 입점 전략

신규 상품 및 코너 운영을 통하여 매장의 변화제고 및 고객 호응도 향상

◆ 배경

- 수비드 스테이크 판매
- 수비드 스테이크 행사를 통해 고객 호응도 확인
- → 지속적 안정적인 매출 확보 가능
- 정성적) 재구매율을 통하여 고객 만족도 확인
- 유지 및 관리가 용이하여 품질 유지 가능
- 기존 상품과의 충돌이 없고 가격 경쟁력 확보가 가능함
- 고객층에 맞는 상품의 포지셔닝 가능
- 환경 및 여건
- 델리코너(즉 /고정 판매대 / 행사 등 다양한 방안으로 운영 가능
- 신규 브랜드 입점 및 차별화 MD를 통한 매장 변화

◆ 운영 방향 (안)

- 델리코너/즉석제조가공판매 업태
- 현장에서 원재료를 통해 즉석제조 생산 판매
- 일반 상품(완제)의 병행 진열 판매
- 운영 기타
- 가시성을 향상하는 진열 및 판매 방식
- 다양한 판촉 기법의 활용
- 전담 판매 인원 배치 / 역량 향상
- 시식 및 기타 즉석구이 활용

가시적인 효과가 강한 전문 식음 or 즉석제조 판매 코너화

[한백식품] Value No.1 식품 전문 기업

이엘이 트레이딩

지분 및 투자

- 자본금: 2억원 / 투자 총 10억원 유치
- 주식수: 총 2백 만주 발행 / 주단가 5,000원
 - → 최초 8만주 발행
- 신주 발행시 지분율 조정

경영

- 대표 : 초기 씨네트웍스에서 1년 경과 후2년 경과 후 변경
- 회사명 : 2년 경과 후 협의에 따라 변경
 - → 장정: '한백식품'

<u>한백항공</u>

- 투자 : 2억원

- 지분 : 51%



투자 유치

- 구좌 : 지분 10%

구좌당 1억원



씨네트웍스

- 투자 : 현물 투자

- 지분 49%

■ 주요 신규 투자 소요 (추정)

(백만원)

단기 투자 쇼요

추가 공장 설립 (자사형)	중,단기적인 목표 / 부지 매입	(3.000 추정)
설비 확대	생산량에 따라 현 설비 확충이 요구됨 / 생산물량 확대	100
원육 매입 / 회전자금	홈쇼핑 1회 비용 등 / 30~60일 회전	300
R & D	지속적인 신상품 개발 / 신규 품목 확대 / 밀키트화 등	50
영업활성화	체인 및 프랜차이징 운영 준비 포함	50

단기적 500 소요

장기 경영 플랜

오프라인 모델점	신규 매장 오픈 및 진출은 최소화 / 축소	영업 중
공장을 통한 판매	88코드화(규격화) / 온라인 판매 / 일반 유통 공급	완료 및 확대
정부 기관 협력	국내산 및 한우로 특화 / 농수산 식품 관련 사업 우대	추가 확보 노력
자사 체인점	체인화, 밀키트화 시도	검토 중
유명 브랜드와 협력 체결	대형 유통사, 호주 육류 협회 / 하이포크 / 카길 등	추진 예정
주문 경제형 유통 도입	다양한 채널 확보 / 육류 및 기타 상품 고정 배급	진행 중

■ 투자 및 EXIT Plan

투 자

-최소 8억원 이상 유치 희망 : 다양한 방식 가능 / 최소 3년 이후 상환(거치 별도) 조건 등

→ 1~3년 : 증자 또는 지분 외부 매각

→ 5~7년 : 사업적 수익 배분 가능 / ROI 적용(3년차)

-신주 발행 / CB 발행 / 벤쳐 투자 등

지분 배당익

-투자금 = 년 이자율 5% 상당 지분익 배당 -주식 년 6% 이상의 배당 이익



지분 매각

- 증자시 또는 별도 지분 매각 추진 가능
- 지분 증가 가능 / 경영권 참여 포함



기타 사업

- 추가 확대되는 사업의 독립적인 참여 가능
- 기타 사업, 해외 사업도 참여 가능
- 수비드 체인사업만 별도 사업화 가능

장기적으로 K-OTC 등 리스팅 검토

> IPO 검토 / 지분 확대 매각

별첨 자료 2. 메뉴별 레시피 예시

수비드 스테이크 류

#1. 적용 메뉴 및 가격대: 한우 등심 수비드스테이크 250g -- 28,800원 /

(수입)살치살 수비드스테이크 250g --- 20,800원 /

(수입) 부채살 수비드스테이크 250g --- 16,800원 /

한돈 돈마호크 수비드스테이크 330g 내외 --- 20,800원 /

소고기 수비드찹스테이크 200g 내외 --- 10,800원 / 함박스테이크 120g - 5,800원

#2. 레시피



- 1) 주문: 키오스크 및 계산대 구매
- 2) 요리방법 : 단품 주문(10% 가격 UP) / 직접 조리
- 3) 곁들임: 꽈리고추, 마늘, 양파, 버섯, 대파, 아스파라거스 등 (고객이 구매 또는 별도 반입 가능)

<조리법>

- 팬을 180도 이상 달군 상태에서 식용유를 두른다
- 진공 포장을 뜯고 물기 제거 후 팬에 올린다.
- 버터를 올리고 필요시 치즈나 후추를 추가
- 양면을 고루 익힌다(약간 태운다는 느낌으로) / 각 면당 2~3분
- 국물을 넣고 끼얹어 준다
- (원목도마 위 플레이팅) 2분 정도 레스팅 / 고객 탁자 위 썰어서 주든 칼과 포크 제공
- 플레이팅시 밥, 메쉬드포테이토, 샐러드와 함께 가능

시그니쳐 메뉴 및 레시피

수비드 스테이크 KING 세트

#1. 적용 메뉴 및 가격대

- ① KING 한우 900kg ↑-- 100,000원 (4인 세트) / 안심 200g 1팩, 등심 250g 2팩, 채끝 200g 1팩
- ② KING 소고기 1kg 个- 65,000원 (4인 세트) / 살치살 250g 2팩, 부채 250g 2팩
- ③ KING 모듬 1.3kg ↑ --- 90,000원 (4인 세트) / 한우등심 250g 1팩, 살치 250g 1팩,

한돈 돈마호크 330g 내외 – 1팩, 함박스테이크 120g – 4팩

#2. 레시피



- 1) 주문: 키오스크 및 계산대 구매
- 2) 요리방법: 단품 주문(10% 가격 UP) / 직접 조리
- 3) 곁들임: 꽈리고추, 마늘, 양파, 버섯, 대파, 아스파라거스 등 (고객이 구매 또는 별도 반입 가능)

<조리법>

- 철판을 180도 이상 달군 상태에서 식용유를 두른다
- 진공 포장을 뜯고 물기 제거 후 팬에 올린다.
- 버터를 올리고 필요시 치즈나 후추를 추가
- 양면을 고루 익힌다(약간 태운다는 느낌으로) / 각 면당 2~3분
- 국물을 넣고 끼얹어 준다
- (원목도마 위 플레이팅) 2분 정도 레스팅 / 고객 탁자 위 썰어서 주든 칼과 포크 제공
- 플레이팅시 밥, 메쉬드포테이토, 샐러드와 함께 가능

원육 구이 및 판매

고기 원육 판매

#1. 적용 메뉴 및 가격대 / 손질 최소화

① 소고기: 한우 등심, 목심, 우삼겹 (이마트일반판매가 대비 30% 인하 수준)

② 수입소고기: 살치, 부채 (대비 30% 인하 수준)

③ 돈육: 삼겹살, 돈마호크. 목살, 전지 (대비 20% 인하 수준)

#2. 레시피



1) 주문:키오스크 및계산대구매

2) 방법: 주문후 사가지고 가거나 현장에서 구워 먹음

<조리법>

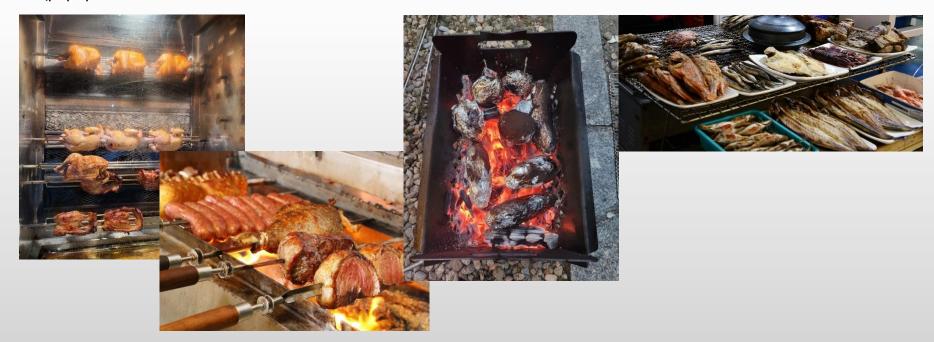
- 개인병 조리

통 구이 고기 / 실외형 메뉴

#1. 적용 메뉴 및 가격대 / 손질 최소화

- ① 꼬치 및 츄라스코 타입
- ② 장작 통구이
- ③ 기타 구이 : 건어물, 구근류 등

#2. 레시피



■ '산티아고'의 연관

- 1. "노인과 바다" 주인공 "산티아고"와 같은 처지가 된 "헤밍웨이"

 1952년 발표한 노인과 바다 / 미국 주간지 라이프 특별호에 전재 / 이틀만에 530만부 판매

 1953년 퓰리처상 수상 / 1954년 노벨문학상 수상

 무려 84일 동안 물고기 한마리도 잡지 못할만큼 운이 없었던 늙은 어부 산티아고

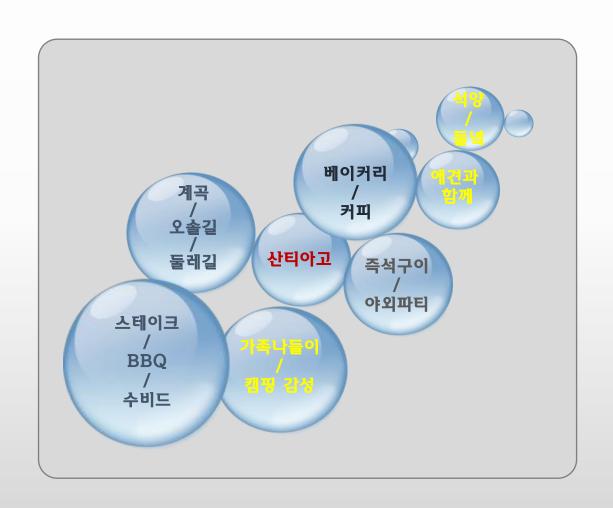
 그런 산티아고의 낚싯바늘에 걸린 거대한 청새치

 "손이 잘리더라도 결코 청새치를 놓지 않겠다는것" / "파멸할지라도 패배하지 않겠다는것"

 "어부로서의 삶을 소명으로 받아들이고 그 소명을 진실하게 수행하는 것으로 자기를 완성해 간 사람.."

 "자신에게 진실하라 그러면 삶은 위대해진다는 사실을 보여주는 것이 아닐까 하는.."
- 2. 1993년 유네스코 세계문화유산으로 지정된 스페인과 프랑스 접경에 위치한 기독교(가톨릭) 순례길이다. 스페인의 수호성인인 성 야고보의 무덤이 있는 스페인 북서쪽 도시 산티아고 데 콤포스텔라로 향하는 길로, 약 800km에 이른다.
- 3. 남아메리카 안데스산맥 해발 520미터의 고원에 있는 도시. 경치가 좋고 직물, 피혁 따위의 공업이 발달하였으며 1541년에 건설되었다. 칠레의 수도이다.
- 4. 산티아고 원칙(Santiago Principle): 국제통화기금(IMF)이 마련한 국부펀드의 운용지침. 정보공개의 범위와 투자의 목적, 지배 구조, 리스크 관리 등과 관련한 총 24개의 원칙 / 강제성은 없다.

■ Concept: " 컽바속촉 캠핑 감성 "



야외식 한판 파티

가족과 함께 계곡이 있는 오솔길에서 숲과 석양을 즐기면서 겉바속촉 스테이크와 BBQ를

■ 동선

진입) 주차-자리 확보-쇼핑-주문-계산-식사-정리

이동) 베이커리-빵-디저트-식육 쇼핑



즐길거리

~ 2019 ~



쇼핑거리

~ 2018

미니매점

레스토랑

: 주문 식단

카페

: 베이커리

식육 판매

: 우육, 돈육, 계육

바비큐

: 구이용 각종 재료 구매 후

야외 직접 구이 가능/ 세척

계곡과 오솔길

야외 무대

연못과 바위

<u>석양 감상</u>

캠프파이어

야외 마당



2020 ~

레스토랑

: 스테이크 류 / 수비드 및 일반

: 면과 스낵류

<u>카페</u>

: 베이커리 빵류

: 커피 및 차류

<u>바비규장</u>

: 각종 고기 구이류

간이매점

: 과자 및 일반면류

: 음료 및 기타

■ 추진 방향 및 점포 오픈 (안)

설비 제작 등 준비 과정을 거쳐 입점을 전후하여 매장 구성 및 영업을 계획

인테리어/집기	코드수정	시식회 및 판매 준비	판매
- 입점 승인 협의	- 신규 코드 발행 여부	- 관련자 시식회	- 판매 테스트
- 집기 준비 및 입고	- 생산시설 이전	- 시연 판매 / 상품화	- 시식 및 홍보
- 매장 인테리어 일부 변경		- 인원 선정 및 교육	- 진열 보완

상품화 과정

발주	입고/수비드	상품화	포장/판매
- 당사 공장	- 대량 수비드 처리	- 냉장판매 성형	- 소분/벌크 판매
- 협력사(HACCP)	- 냉동을 냉장으로 변경	- 즉석구이	- 계량 판매, 갯수판매
- 냉동상태 입고		- 포장/진열	- 부재시 : 단위 포장 판매 가능

■ 상품 및 운영 / 왜 '수비드하나로'인가?

가공상품 표준화 → 제조 생산 개발 / 유통 / 판매





풀라인 업 / 다양한 구색 / 전문화 / 다양한 채널

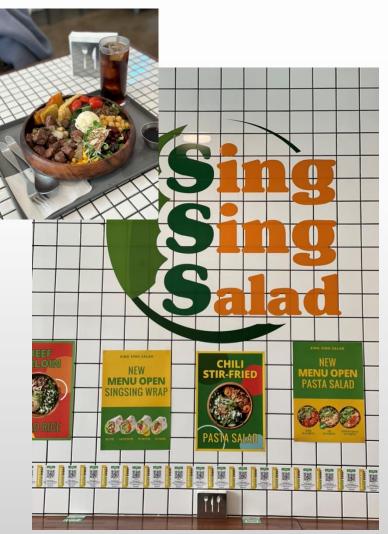




별첨자료 4. 기타 협력 / 판매 참고

협력사 1: 수도권 "싱싱샐러드 & 스테이크"





협력사 2:대구 "오무하무"





협력사 3: 당진 "산티아고"



<총 3,000평> 실내 100석 야외 100석 파티룸 50인 무대 50석 주차 20대







기타 관련 상품 판매 및 점포 운영 형태 예시:고기카페, 과일카페, 빵카페

#1. 적용 메뉴 및 가격대 / 손질 최소화

① 야채 : 상추, 깻잎 등

② 장류: 장류, 야채장류, 젓갈 등 (대비 동등 수준)

③ 곁들임: 김치, 라면, 냉동포장, 마른 안주 등 (대비 동등 수준)

④ 기타 지역 특산물 등 / 오늘의 특판

#2. 레시피





1) 주문:키오스크 및 계산대 구매

2) 방법: 주문후 사가지고 가거나 현장에서 구워 먹음

<조리법>

- 개인볗 조리

기타 검토 부지 형태 예시

#1. 김포 향산리







#2. 충남 추부 / 개덕사



#3. 서울 명동



별첨 자료 5. 제안사 소개

■ 일반현황

회사 명	이엘이트레이딩 / ELE Trading * 자매사: ㈜ 씨네트웍스 * <u>www.buyseoul.co.kr</u> / .kr * hppt://dayo.com.vn * SBC(Seoul Beauty & Color)
대표이사	송 신 명
설립일자	2019년 12월 / 법정 자본금 3백만원
사업장 소재지	본사 : 서울 영등포구 영등포로 5길 32 -Vietnam 자매사 : VNSD Co. Phan Da Co. -씨네트웍스 -협력공장 : 김포 고촌 -판매: 현대백, 롯데백
주요사업	-수비드상품 유통, 판매 -백화점 등 쇼핑점내 매장 운영 (해외 포함) -식품류 상품 개발 및 제조 생산, 공급 -기업 경영 및 유통사업 컨설팅 -점포 개발 및 체인사업 -On-Mall 운영 -수출입



Commercial & Trading / 정보와 협력의 네트워크化











■ CEO 약력



송신명 (Song Shin Myoung)

Working history

2018~현재 서울산업진흥원(SBA) 글로벌판로개척 전문위원

2018~현재 VNSD Co. 대표 (Vietnam)

2016~현재 ㈜ C-networks / 대표이사

기타 법인 대표 및 이사, 감사

2015~2016 ㈜ Cremon / 사장

2014~2015 PT. Mitra Jaya / President

2011~2014 PT. GS Retail Indonesia / General Director

2011~2011 GS Retail CVS project manager (군 PX 사업)

2005~2011 GS Retail Vietnam Co. / General Director

GS Retail H-Project PM (해외진출 프로젝트)

1997~2005 LG Retail, store / 점장, 부장

(LG International co. / 유통사업부)

1994~1997 진로종합유통

1985~1989 Korea Military Academy (#45)

Job experiences

Education & Strategy, 해외사업 컨설팅 / 전략 및 교육

M&A works in Indonesia and Vietnam / 해외 M&A

Store Developer and Design / 점포 개발

Export, Import / 해외수출입

Marketing researching and promotion & positioning / 마케팅

Setting up the companies / government works / 점포 오픈

Managing the stores and companies / 운영 관리 (retail, trading and electrical construction)

International Trading and domestic also / 교육훈련

Managing the Chain operating business / 체인오퍼레이팅

Teaching and coaching the people / 인력관리

Strategy, accounting and personnel works_ / 인사재무 관리

별첨 자료 6. 매출 및 이익 Simulation / 추정

■ 점당 BEP 추정 / 표준화

BEP 매출 및 이익 (Simulation)								
VAT 별도/(백만원)								
, ₁	항목	추정액		산정 근거				
구 분		월 BEP	가맹사업	산정 근거 1	가맹사업			
ᇜᇰ	BEP 매출 15.0		25.0	일평균 50만원 / 1식 1만원/50식	점포당 평균 매출(목표)			
매출	① 매출 이익	9.7	(16.2)	매출이익율 65%				
	인건(복리)비	5.0		2.5* 3인 및 기타				
	수광비	1.0		수광비 포함				
()	소모비품	0.6		홀 및 기타				
(경영) 일반 유지	제세공과	0.1		표준 기준 적용				
유지 관리비	임대/기타	2.0		20평형 임대 기준				
	판촉/영업/출장	0.3		대관 및 홍보 판촉				
	예비	0.2						
	② 소 계	9.2		구성비 : 61%				
영업이익	③ 영업이익 1	0.5	1.3	BEP 영업이익율 : 4%	목표치 5% 추정 / 물류 및 가맹비			
영업외	이자 및 감가	0.5		이자율 5% / 1억원 투자				
세전이익		0.0	1.3		잉여 수익			

■ 매출 및 이익 Simulation

	항 목	향후 5년 년도별 추정액					산정 근거	
구 분		2023년	2024년	2025년	2026년	2027년	산정 근거 1	
투자	점포수	3	15	25	50	80	상하반기 평균 적용	
구시	직영	1	3	5	5	5		
	전체 매출	200	1,000	3,000	5,000	,8000	 점포당 25백만원/월 	
	직영 오프라인	50	500	800	800	800		
	가맹사업	3	150	300	500	800	가맹점당 : 1,25백만원	
매출	기타 1: B to B 사업 등	0	100	300	500	800	상품 개발 및 유통	공급 및 물류사업 포함
	(자사매출) 소계	53	750	1,400	1,800	2,400	│ 가맹매출 100% + 기타매출 16% │	
	(매출) 증가율		-	100%	30%	30%		
영업이익	자사매출 영업이익 1	8	250	500	800	1,000	영업이익율 적용	본사관리비 미 반영
인원	본사 및 직영점	5	12	20	25	25		영업이익에 미반영