

사업계획서

Company Profile



since 1998 주식회사
 늘푸른

I. 회사소개서 II. 경영이념 III. 회사현황 IV. 新성장동력을 찾아서

Ⅲ-1 회사연혁
Ⅲ-2 매출성장률
Ⅲ-3 매출현황
Ⅲ-4 화성1공장 현황
Ⅲ-5 화성1공장 인원
Ⅲ-6 예산2공장 인원
Ⅲ-7 제품 품질인증

IV-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업
IV-2 야채믹스시설
IV-3 "찌개,국,탕" 생산
진공포장라인구축
IV-4 17年 종합예상매출액

**V. 16년 제조시설
신축공사 설비내역**

V-1 신축공장 건축공사 내역
V-2 시설비 내역현황

VI. 신규공장 시설도면 VII. 산업재산권

VIII. 김치제조공정도 IX. 언론보도자료



- 당사는 국내농산물 가공산업 중, 김치산업의 개선/발전을 위한 신제품개발과 유통구조의 개선으로 한국의 전통식품인 김치를 세계적인 식품으로 발전시키는데 으뜸이 되고자 창업하였습니다.
- 99년 농림부로부터 전통식품 품질인증업체로 지정 받고, 2000년 경기도지사의 지역명품(G마크) 인증으로, 품질안정화를 꾀하고
- 2002년 "고염수 이용/절임 제조방법 및 시설 특허등록 [특허 제 0380678]을 토대로, 벤처기업인증 획득
- 2007년도에 식품 의약품 안전청 으로부터 HACCP(위해 요소 중점 관리기준)지정을 받아 명실공히 김치전문회사로의 입지와 안전하고 위생적인 생산 기반 구축



1. 품질 최우선 경영

고객의 신뢰와 만족을 주기 위하여 HACCP등 각종 안전관리 품질 경영 시스템을 수립 합니다. 이를 기반으로 한 교육과 훈련을 통하여 효과 적인 품질 관리가 가능합니다.

2. 윤리경영

기업의 목표인 이윤 추구에 앞선 윤리 경영으로 기업의 사회적 책임을 다하고자 합니다. 나아가 기업활동의 모든 과정에서 함께 하는 신용을 바탕으로 올바른 기업 문화를 선도 하고자 합니다.

3. 고객만족

생산지 에서의 원재료 관리부터 생산 라인의 위생 관리와 기준을 엄격하게 지켜 고객께 최상의 제품을 제공 함으로서 고객 만족을 실현 하고자 합니다.

“자연과 사람을
생각하는 기업 ”



III 회사현황 Profile



“자연과 사람을
생각하는 기업 ”

회사명 주식회사 늘푸른

주소 화성1공장: 경기도 화성시 장안면 한천3길 26-11

예산2공장: 충남 예산군 대술면 차동로 977-32

전화번호 031) 351. 2286

FAX 031) 358. 3722

사업자등록번호 124. 81. 59164

설립일자 1998년 12월 1일

C.E.O 안 상 교 (安相敎)

Website www.kimchinara.co.kr

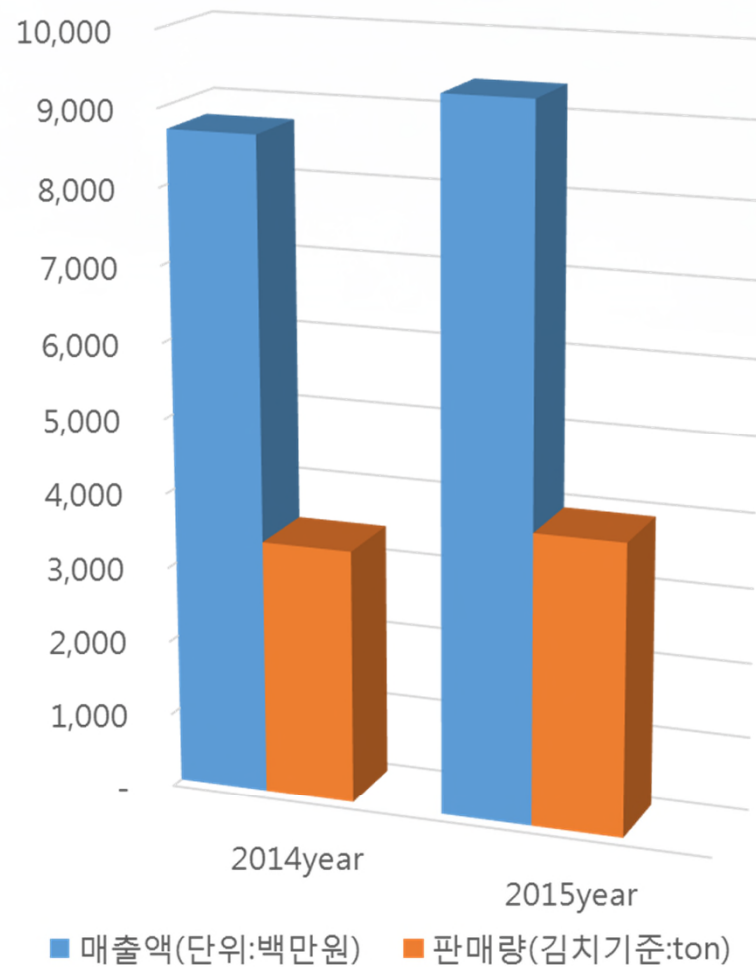
사업분야 김치, 절임식품



III-1 회사연혁 History



Ⅲ-2매출성장률 Revenue Increase



• 2013year



• 2014year



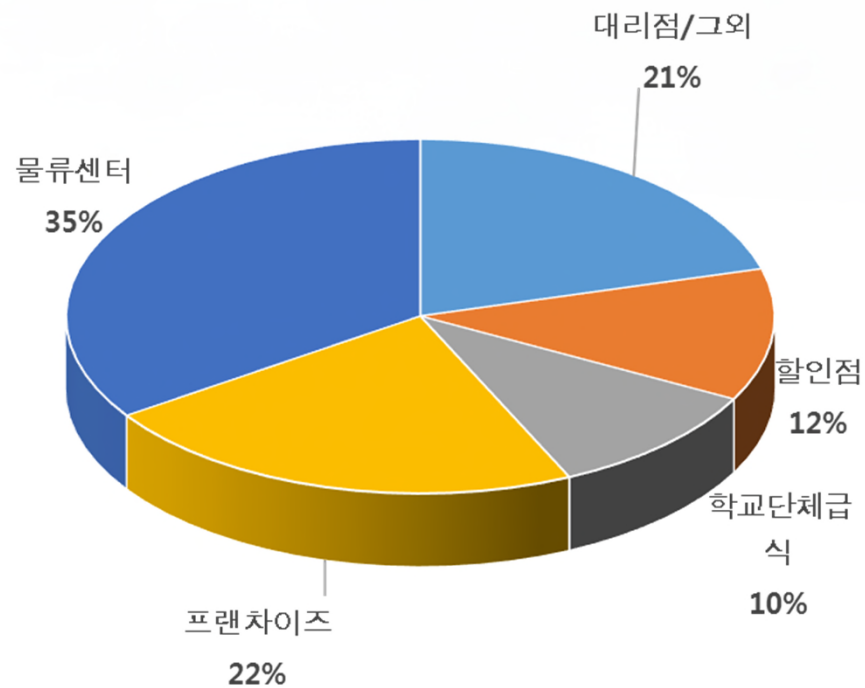
• 2015year 주 매출처



Ⅲ-3매출현황 Sales



2015년 月 평균매출량



Channels	진 출 현 황	月 평균출고량
물류센터	대기업(단체급식)	60 ton
프랜차이즈		35 ton
할인점		30 ton
학교 단체급식	경기도 및 서울 지역 학교 外	65 ton
대리점/그외		100 ton
총 月 평균매출량		290 ton



Ⅲ-4화성1공장현황 Information



대지 6,202㎡ 건평 3,065㎡

층 별	구분	면적 (㎡)	층 별	구분	면적 (㎡)	층 별	구분	면적 (㎡)
1 층	전처리실	122.0	1 층	박스세척, 보관실	90.0	2 층	세미나실	74.8
	절임실	310.0		제품 저장실	785.0		계단, 복도등	55.2
	정선실	69.0		지하 물탱크실	84.0		소계	555.5
	세척실	85.0		젓갈 숙성실	30.0	구 공 장	전처리실	14.8
	저온탈수실	408.0		폐수 처리장	709.0		작업실	148.5
	완제품 제조실	299.0		기타	112.5		재료 보관창고	62.3
	양념 제조실	60.0		소계	3284.6		건 자재창고	288.0
	실험실	48.0	2 층	사무실	230.7		2층 휴게실	59.4
	포장, 부 재료실	72.0		식당	194.8	소계	573.0	
합 계		4,413.1						

늘푸른예산공장 대지 7,042㎡ 건평 2,993㎡



Ⅲ-5화성1공장인원 Member



관 리					생 산						
직무내용	남	여	계	비고	직무내용			남	여	계	비고
관 리 총 무	1		1		생 산	정규	정선.생산 계근 외	7	16	23	
						일용					
경 리	1		1			양념.부재료		1	2	3	
생산관리	2		2			포장관리			1	1	
품질관리		1	1			박스관리		1		1	
영 업	1		1	배송 재고		실습사원					
공 무	1		1	시설		절임.세척		2	4	6	
소 계	7	4	11		소계			11	23	34	
인원총계	남: 18명 여: 27명 총계: 45명										



Ⅲ-6예산2공장인원 Member



관 리					생 산							
직무내용	남	여	계	비고	직무내용			남	여	계	비고	
관 리 총 무	1		1		생 산	정규	정선.생산 계근 외		19	19		
						일용						
경 리		1	1			양념.부재료			1	2	3	
생산관리	2		2			포장관리				1	1	
품질관리		1	1			박스관리			1		1	
영 업	1		1	배송 재고		실습사원						
공 무	1		1	시설		절임.세척			5	4	9	
소 계	5	2	7		소계			7	26	33		
인원총계	남: 12명 여: 28명 총계: 40명											

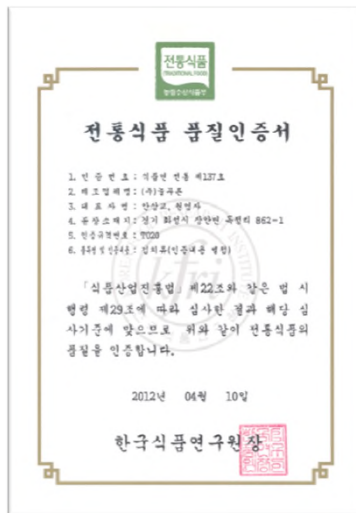


Ⅲ-7제품 품질인증 Quality System Certificate



HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

식품의 원재료 생산에서 부터 **제조, 가공, 보존, 조리 및 유통** 단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지 각 단계에서 위해 물질이 해당식품에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 발생할 우려가 있는 위해 요소를 규명하고 이들 위해 요소 중에서 최종 제품에 결정적으로 위해를 줄 수 있는 공정, 지점에서 해당 위해 요소를 **중점적으로 관리** 하는 **위생 관리 시스템**



전통식품 품질인증서 (Korean Traditional Food)

100% 국산 농산물을 주원료로 하여 전통적인 방법으로 **제조/가공/전승** 되어 오는 우리 고유의 맛과 품질에 부여하는 것으로 **농림부 장관이 품질을 인증(농림전통 제 137호)**

햇살드리 (Hwaseong Agricultural Products Distribution Agency)

경기도 G마크 (Governor, Guaranteed, Good, Green)

경기도의 엄격한 심사를 거쳐 맛과 품질이 뛰어난 제품과, 경기도의 깨끗한 환경 속에서 **안전하고 위생적인 첨단기술로 생산된 100% 우리농산물 제품**에만 부착 하도록 경기도 지사가 인증한 지역명품 농산물 브랜드 입니다.

[illegible]

IV-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

IV-2 야채 믹스 시설 (주)본아이에프 납품 예정

IV-3 “찌개, 국, 탕” 생산 진공포장라인 구축

IV-4 17年 종합 예상 매출액



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업(특허등록기술)

1. 목표

- 떡 익히는 기계과정(스팀 증숙 과정)이 생략되어 보일러가 필요 없는 떡 제조장치
- 스팀 증숙 과정이 생략되어 고온증기로 인한 유해물질(곰팡이, 대장균 등 유해물질)발생을 억제하는 장치
- 원료 전 처리 과정을 생략하여 이로 인한 오폐수 발생과 작동에너지를 현저하게 줄여 편리성, 경제성, 환경까지 고려한 친환경 떡 제조공장 설립 가능

2. 개요

- 본 기술(제품)은 떡 제조 장치에 관한 것으로 기존의 떡 제조장치는 여러 공정을 거치고 또한 각 수 작업이 필요한 공정들이 다분 하거나 자동화 설비를 갖추었으나 공정 단계와 설비가 복잡하게 이루어져 있기 때문에, 작업성 및 생산성이 크게 저하되고 기계의 유지보수에 어려움이 있으며, 떡의 주 재료인 쌀을 씻고 불리고 스팀을 발생하여 증숙하는 과정에서 다량의 폐수가 발생하여 환경오염의 분제가 발생하였으나, 본 기술의 개발로 생산 전 과정을 클린룸 시설 내 설비 간 이송 시설을 구축하여 외부환경에 노출되지 않고 전자동으로 작업이 완료되어 위생성과 작업효율(생산성)이 향상되고 실시간 모니터링을 통하여 유지보수가 용이하며 최소의 인원으로 최대의 생산량을 창출하여 생산 비용이 크게 절감되니 제품단가가 줄어들어 경제성이 증가하고 전기에너지 사용으로 오폐수/환경오염 적 요인들이 줄어들어 환경오염으로 인한 비용 및 규제로부터 자유로울 수 있다. 공정과정의 단축으로 인하여 소규모 공장 공간 활용 증대의 이점이 있다.

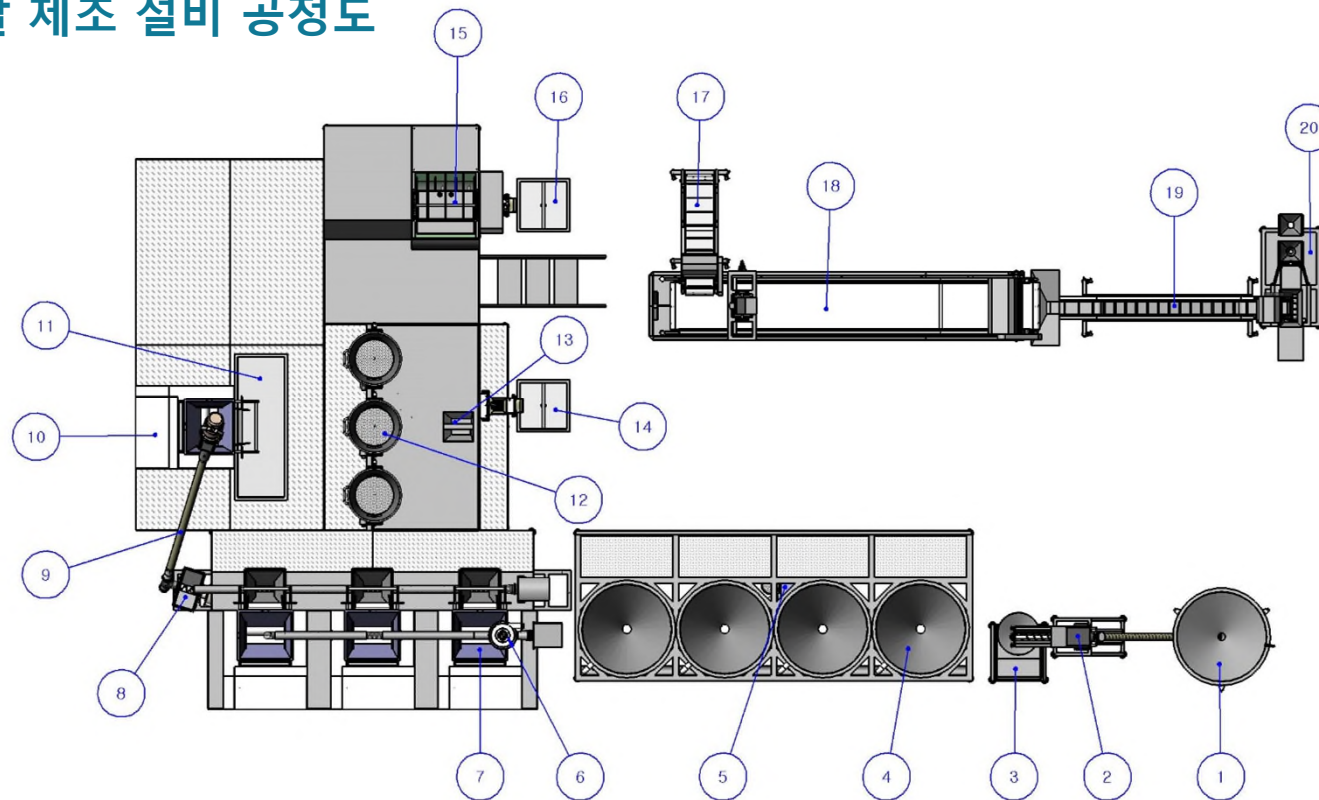


IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

▶ 개발 제조 설비 공정도



IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

구분	번호	기존설비명	공정설명
1차 공정	1	원료 이송주입기	원료(미분) 공급기로 이송
	2	정량공급기	정량으로 설정하여 최종 생산량에 맞추어 자동투입
	3	염수탱크	4번 설비에 미량의 염수를 공급하기 위한 위생설비
	4	가루염수 혼합장치	공급된 원료에 뭉침 없이 골고루 염수가 혼합되도록 섞어 다음 설비로 이송
	5	증숙기	이송된 원료를 개발한 압출방식으로 고온스팀이 아닌 압출열로 제품을 생산
	6	냉각 이송 컨베이어	증숙 설비에서 출하된 2차 반제품의 싱글 제병기로 이송하는 장치
	7	싱글 제병기	2차 반제품을 투입하여 완제품의 형태로 출하



IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

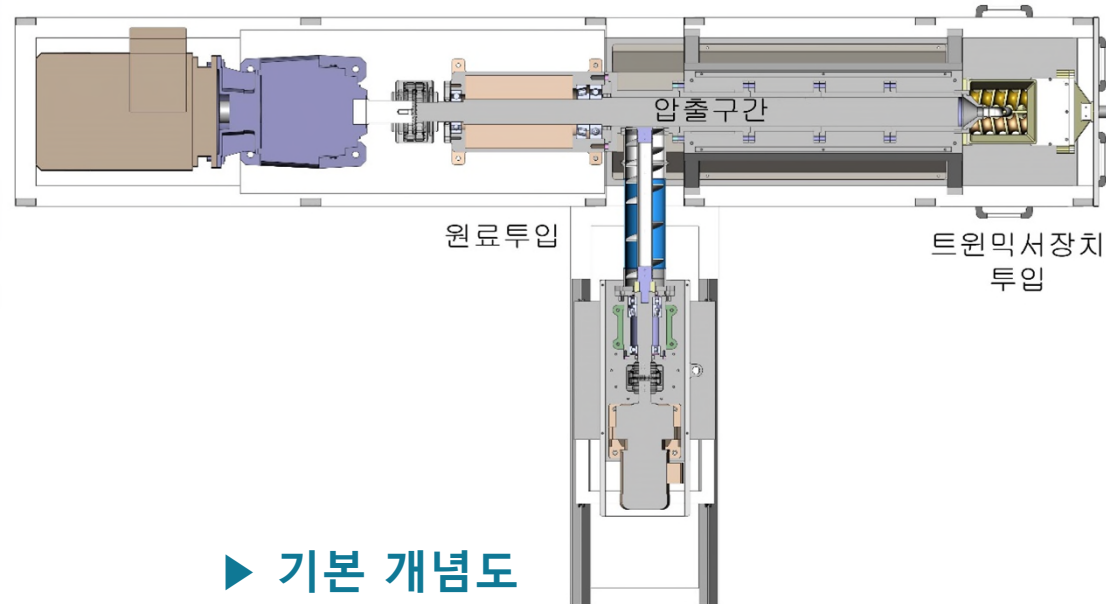
구분	번호	기존설비명	공정설명
2차 공정	8-1	1차 냉각조	완제품을 냉각 하여 식힘.
	8-2	자동절단기	제품을 원하는 사이즈로 절단하며 냉각장치로 이송하는 장치
	9-1	모양떡 절단기	별, 하트, 조랭이 등 다양한 떡 형태로 절단
	9-2	모양떡 이송컨베이어	절단된 제품을 자동으로 다음설비로 이송
	10	회전식 냉각장치	냉각수가 주입되며 회전하여 제품을 완전히 식혀주는 장치
	11	플라이트 이송컨베이어	자동 계량기 이동을 위한 상승 컨베이어
	12	자동 계량기	포장 단위별 무게를 계량하여 소분함



IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)



▶ 기본 개념도

[One Clean Non STOP System]

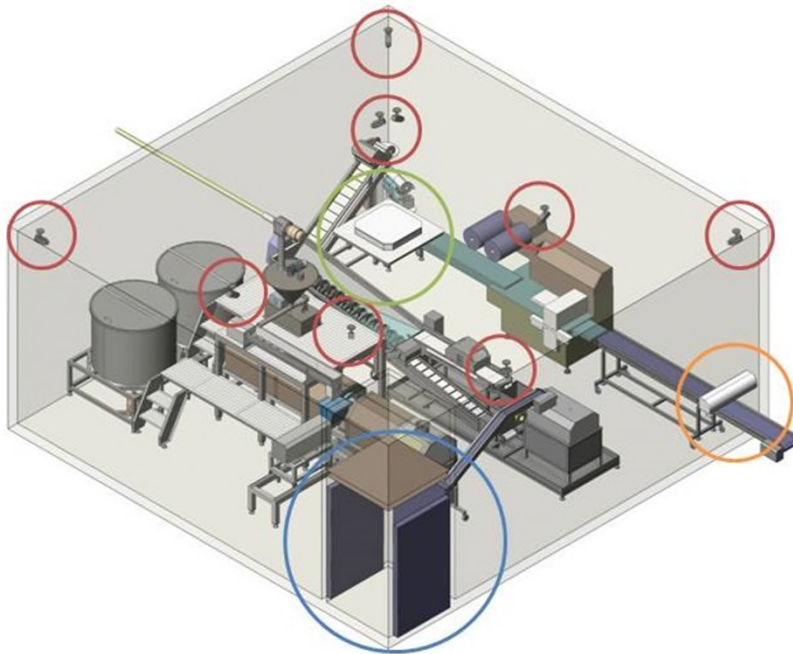
- 하나의 클린룸으로 설비 설치 및 외부 유해물질로부터의 안전성 극대화
- 설비 간 직접 이송 및 전자동화 설비로 인력투입이 없어 이로 인한 2차 유해요인 방지
- 전 처리 공정과 스팀 증숙 공정을 생략하여 이로 인해 발생하는 환경오염 적요인(오페수/연료소모/대기오염발생 등) 최소화

IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



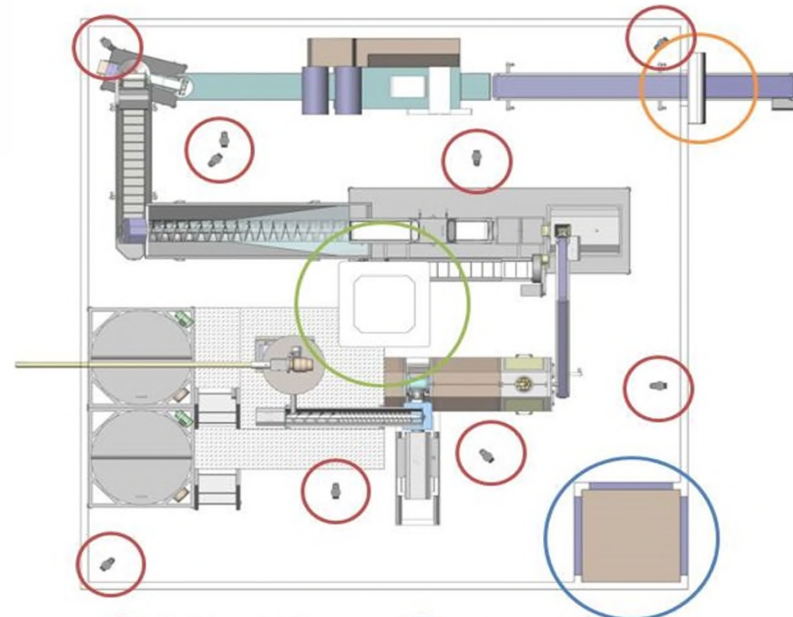
VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

▶ 클린룸 구성 조감도(등각)



- 1 실시간 모니터링 System
- 2 Air Shower System
- 3 환경 유지 System
- 4 Air Curtain System

▶ 클린룸 구성 조감도(위면)



- 1 실시간 모니터링 System
- 2 Air Shower System
- 3 환경 유지 System
- 4 Air Curtain System

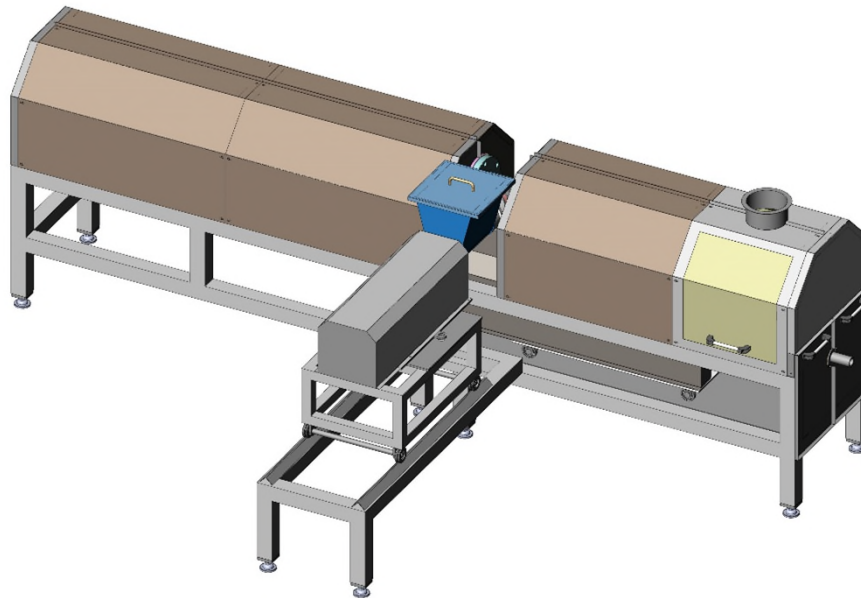


IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

▶ 3D 외형도



[Twin Extrusion Molding System]

기존 떡 제조 공정의 주된 작업인 고온의 스팀을 이용한 증숙 과정을 없애고 원료를 압출기에 공급한 후 일정한 압으로 치댐/풀림을 반복하여 이로 발생하는 압출열로 원료를 익히고 제품 식감을 극대화 시키는 제품 익힘/성형 공정을 개발하여 기존 오페수 발생과 보일러를 가동시키기 위한 많은 연료 소모, 그로인한 환경오염 적 부담을 현저하게 줄이기 위해 개발하였다.

VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

3. 사업의 필요성

가) 기존 떡설비공장의 문제점

a. 설비 면적의 거대화

- 기존 떡 생산 공정은 [세미-불림-분쇄-증숙-성형-포장] 까지 최소 20가지가 넘는 설비들을 거쳐 제품을 생산하는데 설비만으로도 1일 7톤 생산시 200-400평의 넓은 면적을 차지하기 때문에 도심의 적은평수 공장에서는 가동 시킬 수 없어 지방의 200평 이상의 공장에서 생산하게 되고 이러한 넓은 면적의 공장 유지와 실 수요지까지 장거리를 이송을 위한 운반비용 등이 생산단가에 추가되어 제품 단가가 높아지고 수요지까지 운송을 위한 제품 변질을 막기 위하여 여러 첨가물을 투입하게 소비자의 건강에 좋지 않은 영향을 줄 수 있다.

b. 환경오염 적 요인

- 원료(쌀)을 이용한 세척, 불림, 증숙의 과정에서 하루 50톤이상의 물이 이용되고 또 그만큼의 폐수가 발생하게 되어 우리의 소중한 자원 낭비와 오폐수처리 시설 및 비용이 발생하게 된다. 또한 스팀 증숙 과정의 보일러이용 시 1일 7톤 생산 시 엄청난 양의 연료를 소비하고 소비한 연료의 배출가스로 인해 환경오염 문제가 발생하며, 이를 대체하기 위한 환경부담금 비용이 발생하게 된다.
- 이러한 불필요한 공정과정은 환경적 측면 뿐 아니라 이로 인해 부가적 비용 발생으로 생산단가가 높아지고 결국 이러한 비용에 관한 부담은 제품을 구매하는 소비자에게 돌아가게 된다.



IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업(특허등록기술)

나) 해결책

a. 설비 면적의 최소화

- 공정을 간소화하고 개량하여 본 장치는 약 40평 공간에 설치 가능하기 때문에 지방이 아닌 도심에서도 생산 가능하여 장거리 이동이 필요없어 제품의 신선도를 유지할 수 있으며, 기존 공장의 1/5의 면적으로 필요한 생산량을 유지할 수 있어 공장 유지 비용이 줄어 들고 물류비를 줄여 가격 경쟁력을 확보할 수 있다.

b. 대체 기술의 개발

- 기존 stm1a 중숙 과정이 필요없는 압출성형 방식(Twin Extrusion Molding System)의 장치를 자체 개발하여 고온 스팀발생을 위한 보일러 사용과 자원낭비를 막고 불필요한 비용을 절감하게 되며, 반죽에 필요한 극소량의 전기에너지만으로도 식감을 극대화 시키는 비율을 연구하여 저비용으로 높은 완성도의 제품을 생산 할 수 있다. 또한 증기가 발생하지 않아 각종 유해미생물 번식으로 부터 안전성을 도모할 수 있다.

c. One Clean Non STOP System

- 클린룸 시설 내에 제조설비를 구성, 이를 유지하는 에어클리닝 시스템, 에어커튼 등을 설치하여 외부 환경적 요인이나 위해 미생물번식(스팀증기발생으로 인한 곰팡이 등 낙하균)의 위험에서도 안전한 위해 미생물 0%제품 즉 완전한 식품 생산이 가능하다.

d. 전자동화 시스템

- 전자동화 시스템으로 인원이 투입 되지않아 사람으로부터 오는 2차 전염을 차단하고 설비 별 외부 모니터링 시스템을 통하여 공정단계를 실시간으로 확인 가능하여 유지보수가 용이하고 편리성이 증대된다. 공정의 간소화로 기존 설비와 같은 양의 제품을 생산할 때 절반이상 단축된 시간으로 생산 가능하여 생산 시 필요한 에너지 비용은 물론 전자동화 시스템으로 인건비의 획기적 절감에 기여하게 된다.



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

e. Perect Work Place

- 최소한의 물사용과 완벽한 배수 시스템으로 물기없는 작업환경 조성
- 스팀공정 생략으로 화상의 위험으로부터 안전한 설비 제작
- 외부 모니터링 시스템 및 전자동화 설비로 제조 공정의 각종 위험으로부터 안전한 환경조성

4. 떡 제조시설 사업전략

a. 대형라인을 통한 대량생산 System 떡제조 공장 설립

b. 떡 제조시설 예상 매출액

$$\begin{array}{|c|} \hline \text{年예상} \\ \hline \text{매출액} \\ \hline (52억 8천만 \\ \text{원}) \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|} \hline \text{떡볶이떡} \\ \hline (kg / 2,500원) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{日생산량} \\ \hline (8,000kg) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{月 조업일} \\ \hline (\text{평균 22일}) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{운영 개월} \\ \hline (12개월 기준) \\ \hline \end{array}$$

c. 떡 제조시설 예상 매출액

- 친환경적인 위생 떡 사용처
- 학교급식 및 대기업 급식 사업



IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

5. 분식 가맹사업전략

a. 미니콘셉트 분식 스토어 가맹사업 전략

- 미니콘셉트 스토어는 즉석 간단조리 및 상품판매로 1인 창업가능
- 포장상품 및 본사직영상품 포함으로 조리상품판매 매출 이외에 별도 매출향상의 폭이 넓다.
- 작은 규모의 방앗간 shop인 만큼 서울/경기권 외 전국 시장상권의 입점 원할
- 고객 선택형 인테리어 및 비품 / 인테리어 선택으로 창업비용이 작다.
- 스토어별 마케팅은 공동으로 진행되어 브랜드 광고 효과가 좋다.

b. 사업전략 진행 과정

가) 2015년 5월 소형 떡 제조장치를 서울에 위치한 "면소반" 1호 체인점에 배치하여 실무 테스트를 진행함.



▶ 면소반 체인점 실무테스트 진행 현장

IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

나) 2015년 6월 27일부터 3일간 서해안 고속도로 하행선 휴게소에서 판매를 통해 현장에서 제조장치의 성능과 효능 문제점 및 고객의 Needs와 반응을 테스트 진행 함.



▶ 서해안고속도로(하행선) 휴게소 판매 진행 현장



IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

다) 2015년 9월 8일 4일간 서울 양재동 aT센터에서 진행된 "2015년 대한민국식품 대전 전시회" 에서 다양한 소비자의 반응을 확인하고 가능성을 타진함.



AND, END

늘푸른푸드에서 개발한
우리의 MILL과 모던방앗간이라는
자연컨셉의 주제로
젊은브랜드
그리고 신개념의 방앗간 카페브랜드를
선보이기 위해
대한민국 식품대전에 참가하여
고객들에게 우리의 브랜드와
기계 그리고 외식문화를 선보이면서
차후 개선사항과 점검에 대해
항목별로 체크하여 브랜드 성장을
이루어내 본다.

▶ “2015년 대한민국식품 대전 전시회” 현장



IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-1 친환경 떡 위생제조시설 & 분식가맹사업 (특허등록기술)

c. 분식 가맹사업 예상 매출액 (2016~2017년 가맹 분식 점포 50개 목표)

- 가맹비 매출액

$$\begin{array}{|c|} \hline \text{年가맹비} \\ \hline \text{이윤} \\ \hline (5\text{억}) \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|} \hline \text{1점포 가맹비} \\ \hline (1,000\text{만원}) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{목표} \\ \hline \text{가맹점수} \\ \hline (50\text{점포}) \\ \hline \end{array}$$

d. 가맹 점포 운영관리 및 물류 System 매출액 (2016~2017년 가맹 분식 점포 50개 목표)

$$\begin{array}{|c|} \hline \text{年예상} \\ \hline \text{매출액} \\ \hline (52\text{억}) \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|} \hline \text{운영 개월} \\ \hline (12\text{개월기준}) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{月 영업일} \\ \hline (\text{평균 } 22\text{일}) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{가맹점포} \\ \hline \text{평균매출액} \\ \hline (\text{日}/40\text{만원}) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{목표가맹점} \\ \hline (50\text{점포}) \\ \hline \end{array}$$

e. 총 가맹사업 年매출액

$$\begin{array}{|c|} \hline \text{총 年 매출 예상액} \\ \hline (57\text{억원}) \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|} \hline \text{운영관리매출} \\ \hline (\text{年}/52\text{억}) \\ \hline \end{array} + \begin{array}{|c|} \hline \text{분식가맹비 매출} \\ \hline (\text{年}/5\text{억원}) \\ \hline \end{array}$$

VI-2 야채믹스 시설

1. 목표

- 매출처 (주)본아이에프 제품인 "조리 죽"에 사용될 볶음 처리된 야채를 위생적, 효율적 공급을 목표로 제조시설 설립 진행.

2. 공정 진행 과정



IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-2 야채믹스 시설

3. 예상 매출액

- 매출처 (주)본아이에프는 현재 1,200개의 점포를 운영하고 있으며, 일정한 매출 진행

$$\begin{array}{|c|} \hline \text{年예상} \\ \text{매출액} \\ \hline (48\text{억}) \\ \hline \end{array} = \begin{array}{|c|} \hline \text{영업개월} \\ \hline (12\text{개월}) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{月 영업일} \\ \hline (\text{평균 } 22\text{일}) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{단가} \\ \hline (\text{kg}/5,100\text{원}) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{1점포} \\ \text{사용량} \\ \hline (\text{日}/\text{평균}3\text{kg}) \\ \hline \end{array} \times \begin{array}{|c|} \hline \text{본아이에프} \\ \text{가맹점포} \\ \hline (1,200\text{점포}) \\ \hline \end{array}$$



IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-3 "찌개, 탕, 국" 제조 System

1. 목표

a. 간편식품 공급 목표

- 1인 가정의 증가로 식생활의 급격한 변화 속에, 이에 당사는 기존 김치 제조의 풍부한 경험을 바탕으로 김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개, 청국장 및 당사의 기술력으로 Sous-vide방식의 갈비찜 등 다양한 간편식품을 소 포장하여 판매하고자 함.

2. 판매현황

a. 프랜차이즈 "종로상회"등을 통한 판매 현황

- 현재 생고기전문점 "종로상회"의 3지역의 물류센터로 50여개의 가맹점에 공급하고 있으며 "年/84,000봉(710g)15년 매출기준"의 김치찌개를 공급하고 있으며, (주)두리에프엔비, (주)푸디아, (주)위고글로벌 등의 프랜차이즈에 공급하고 있음



3. 매출 계획

a. 홈쇼핑에 제품 런칭 계획

- 홈쇼핑에 제품을 런칭하여 "주1회 방송" 진행 예정이며, 신규공장 공장에서 생산 시 제품 런칭가능함을 사전 협의 완료

年 예상
매출액
(48억)

=

운영 개월
(12개월기준)

=

月 방송일
(평균 4일 방송)

×

1회 방송 매출 예상
(3,000set/1억원)

×

SET가격
(1Set/39,900원)

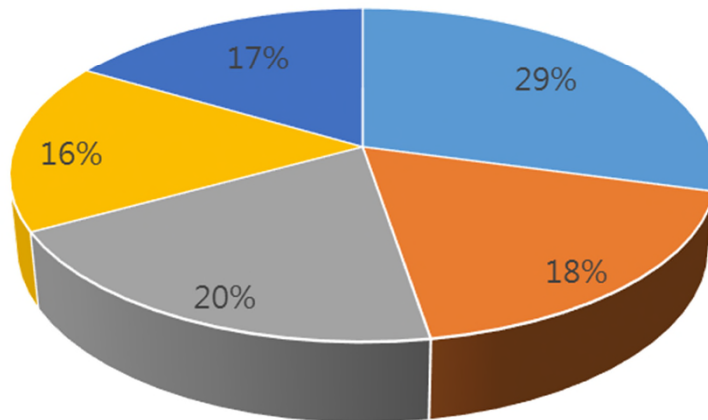
IV 新성장동력을 찾아서 New growth power



VI-4 17年 종합 예상 매출액

17년도 예상매출액

- 김치제조사업
- 떡생산공장
- 떡볶이 분식가맹사업
- 야채믹스 제조라인
- 찌개,탕,국 제조라인



사업명	주요 납품처	年/매출액
김치제조사업	(주)본아이에프, 삼성웰스토리, 대형 급식처 外	85억원
떡 생산 공장	친환경적인 위생떡 사용처. 대기업, 관공서 급식 재료 공급	52억 8천만원
떡볶이 분식 가맹사업	16년 ~ 17년 목표 가맹점 50개소	57억원
야채믹스 제조라인	(주)본아이에프	48억원
찌개, 탕, 국류 제조 라인	공급 사전협의 완료 홈쇼핑 (주1회방송)	48억원
총 2017년 예상 총매출액		290억 8천만원

V 2016년 제조시설 신축공사 설비내역 Working Expenses



V-1 신축공장 건축공사 내역

공사 사업명		진행	규모	공사비 내역
저온 창고 및 냉동창고		6월 완공	200평	7억 6천만원 / 자체자금으로 완료
신규사업 제조공장	짜개,탕,국 류, 야채믹스 제조시설	6월 착공	150평	300평 x 200만원 = 6억원
	직원 기숙사	6월 착공	60평	
	떡 제조 라인	6월 착공	90평	
	신규 사업 제조공장 규모		= 300평	
신축공사 내역				13억 6천만원



V 2016년 제조시설 신축공사 설비내역 Working Expenses

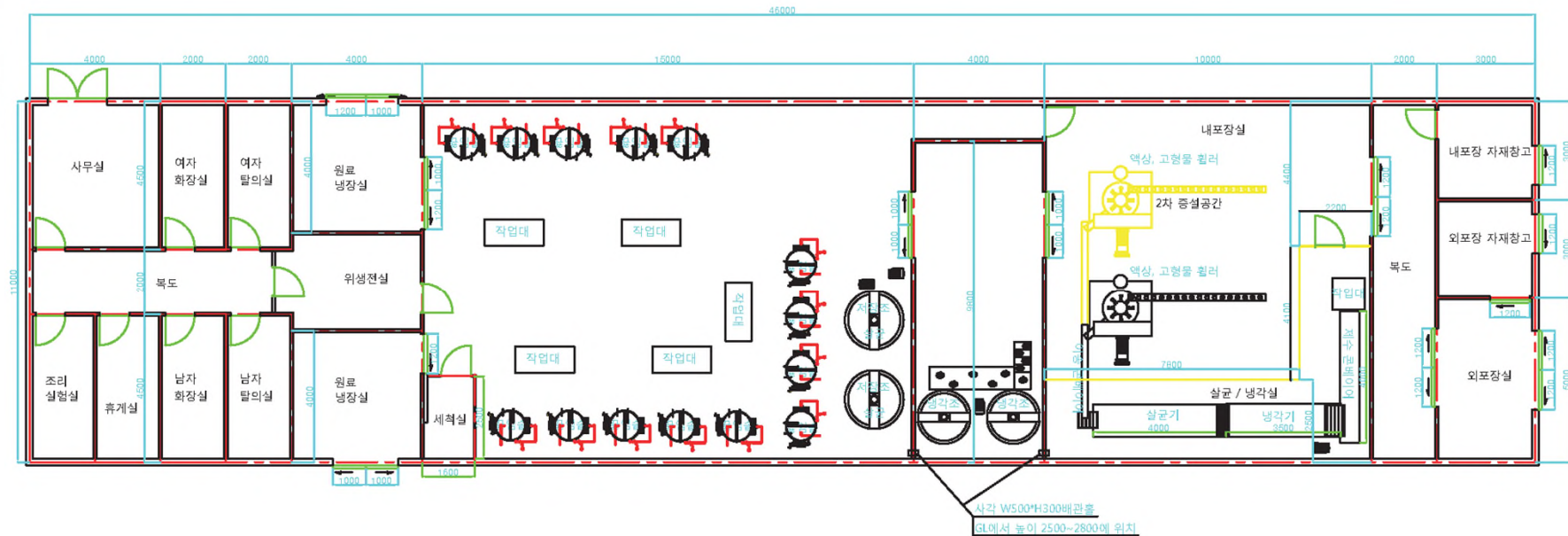


V-2 시설비 내역 현황

시설 사업명		제작 현황	내역	설비 내역
신규 제조 시설	찌개,탕,국 류 제조설비	6월 제작	대형솥, Retort 살균 System 外	2억 5천만원
	야채믹서 제조설비	6월 제작	급속 동결냉동장치 外 5종	4억원
	떡제조 설비	6월 제작	원료이송 주입기 外 11종	3억원
신규 설비 내역				9억 5천만원



VI 신규공장 시설 도면 Drawings



▶ 신규공장 평면도

VII 산업재산권 Industrial Property



상표권	등 록 번 호	출 원 일	비 고
옥토킴치	제0483698호	1999. 10. 20	
딤치나라	제0455866호	1998. 11. 30	
딤치나라	제0455867호	1998. 11. 30	
5℃김치	제0483696호	1999. 10. 20	
처녀김치	제0483697호	1999. 10. 20	
김치이야기	제0576259호	2002. 11. 27	
미소마크	제0576261호	2002. 11. 27	
깊은속	제0576260호	2002. 11. 27	

특허권	등 록/출원 번호	등록/출원일	비 고
- 고 염수를 이용한 김치 제조 방법 및 재료 절임 장치	제0380678호	2003. 4. 4	등록
- 고추가공방법	제0381926호	2003. 4. 15	등록
- 고추가공 방법 및 이를 이용한 고추 페이스트	제0498082호	2005. 6. 21	등록
- 찢고추 가공방법	제0530446호	2005. 11. 16	등록
- 떡 제조장치	제10-1520589호	2015. 5. 8	등록
- 떡 치딴 성형기	제0158113호	2014. 10.	
- 떡 제조방법	제0158089호	2014. 10.	
- 떡 제조용 증자 스크류	제0158103호	2014. 10.	

VIII 김치제조공정도 Process



1.원료입고



2.원료 전처리



3.이물선별,절임



4.세척(5단계)



8.금속검출기 통과



7.배합



6.양념 가공



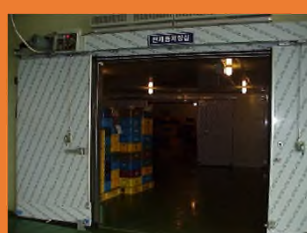
5.탈수 및 탈염

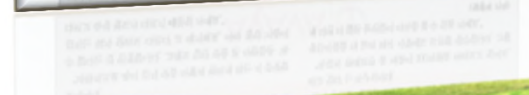
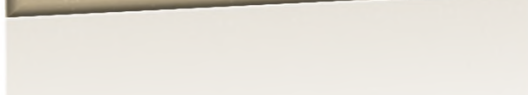
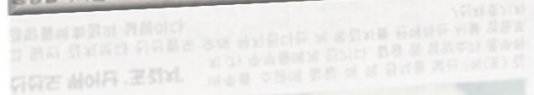


9.계근 및 포장



10.숙성 및 출고







**(주)늘푸른은 끊임없는
연구와 노력으로 고객 여러분에게
최선을 다할 것입니다.**

