2020년 호기 이업패키지 이업기업 선정 발표평가

싱글쪽 & 혼밥쪽을 위한 인공자능기반 식사요리 공유제널 소셜다이닝 플랫폼 서비스



대표 이깨현 / (꾸)니마시니솔루션스 / 꾸간기관: 광꾸대학교

목차

- 1. 문제인식 (Problem)
 - 1-1. 제품·서비스의 개발 동기
 - 1-2. 제품·서비스의 목적(필요성)
- 2. 실현가능성 (Solution)
 - 2-1. 제품·서비스의 개발 방안
 - 2-2. 고객 요구사항에 대한 대응방안

- 3. 성장전략 (Scale-up)
 - 3-1. 자금소요 및 조달계획
 - 3-2. 시장진입 및 성과창출 전략
- 4. 기업 구성 (Team)
 - 4-1, 대표자 및 직원의 보유역량 및 기술보호 노력
 - 4-2. 사회적 가치 실천계획

01₋1. 개발동기

#공유 #요리 #식사

사업제안배경

공유주방서비스,밀키트서비스 등 국내 요리관련 산업시장 활발 먹방, 요리레시피 각종 TV, SNS 미디어 매체 등장으로 음식에 대한 소통이 창의적



- 코로나19사태로인한배경
- 먹는 것에 대한 관점 변화
- 집밥선호증가, 주방의부활
- 싱글족&혼밥족식사스트레스
- 한정된 종류의 배달음식, 안좋은 식습관
- 사람들의 관심이 '뭘 먹을까?' 에서 '누구랑 먹을까?' 로 바뀜

- 1인용식재료의비싼가격
- 기정에서 버려지는 식재료로 인한 환경문제 대책 시급
- 개인·집단·지역별식사 영양불균형 예보
- 시간·지역별 식재료 소비 트렌드파악
- 그원인과 질병 / 건강과의 상관관계

01-2. 개발목적(필요성)

Key Concept

사업의가치

국내 첫 인공지능기반 나만의 맞춤형 식사 큐레이션 서비스 제공 1인 푸드채널 시장 확대로 요리문화에 새로운 경제발전과 혁신을 창조

함께식사경험

온라인 요리 레시피 ↔ 오프라인으로 식사경험 소통 (O2O) 요식업·배달업의 다양성 부족과 위생건강 문제점 해결

식재료공동구매

함께 식사, 즉식재료 공동구매 방식은 가정에서 버려지는 식재료를 효율적 사용·구매 가능

인공지능활용

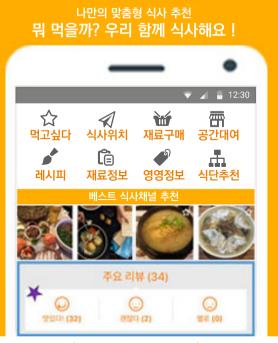
식사섭취 모니터링으로 부족한 영양분 식재료·요리 추천 다이어트·운동 목표에 맞는 건강과의 상관관계 파악

개인소득창출

음식을 만드는 행위에 생산적 의미를 부여 → 개인의 소득 창출로 연결

idus작가장타서비스'dus'의먹거리판매





['먹자골목' APP 메뉴화면]

공유플랫폼성공시례 : \triangle Frip 취미공유플랫폼 Fip'의 요리모임

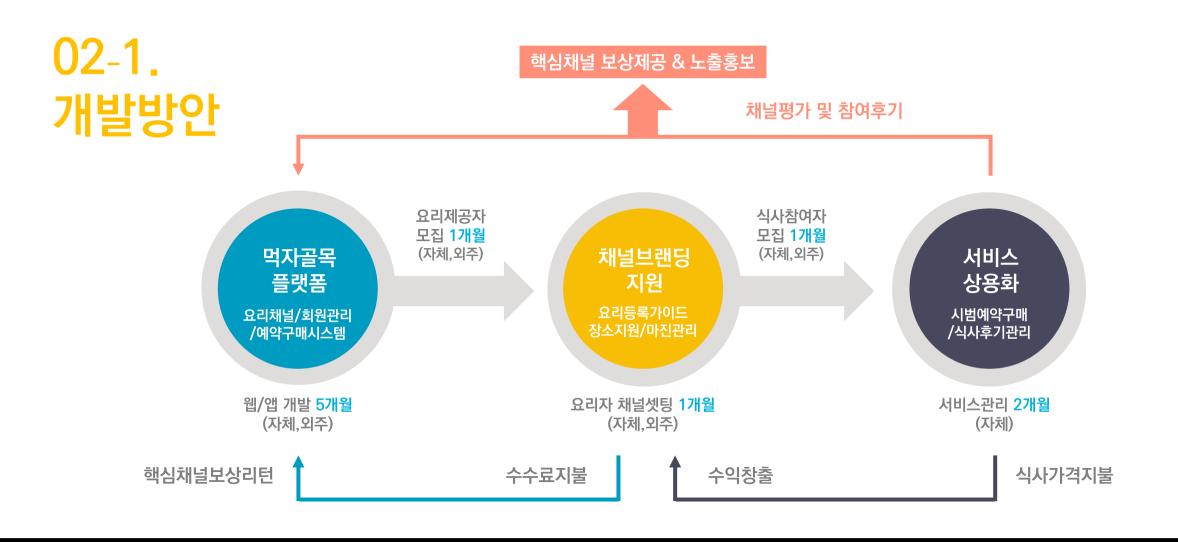
02-1. 개발방안

사업 전체 로드맵

- 요리등록관리 -장소재료관리 요리채널 -채널노출, 홍보관리 관리시스템 -식사후기 신뢰도관리 -클래스관리 -식사제공자(호스트)관리 -식사구매자(참여자)관리 회원관리 -어뷰징탐지 -채널 브랜딩 지원 시스템 -수익정산 -프리미엄유료멤버십 DATA Mining

인공지능 알고리즘으로 정제된 식단 자료

서비스 인프라 사용자 공유주방공간대여연계 먹자 '제공자' '게따' 재료공동구매·배달대행 골목 식사호스트 식사참여자 1인 푸드채널의성장 요리재능실현 집반서호 니즈츳족 수익창출 건강한식사 개인레시피상품화출시 한식요리의 부활 대유행 Al -식재료소비패턴및통계 영양 상태 플랫폼 차별화 방향 -개인·집단·지역별영양불균형예보 -월별소비에 따른생산조절가능 -시간·지역별식재료소비트렌드 선호 식단 -식재료에 따른 질병/건강상관관계 요리 추천 -식단섭취모니터링부족한영양분보충 -관심있는식재료/요리/셰프추천





02-2. 고객요구대응방안

식사제공자의 요리채널을 어떻게 홍보할 것인가?

사진·영상·레시피·재료 등 요리채널에 유익한 콘텐츠 업로드 / 1인푸드채널로서 성장하도록 지원하고 지속적 활동 달성 시 상단노출 등 혜택제공

경쟁사대비 차별화전략

지속적인 플랫폼 이용에 어떤 모멘텀을 줄 수 있는가?

식사제공자는 제공될 음식의 식사가격을 정하고 합법적, 정상적으로 요리에 대한 수익을 창출 비슷한 요리 선호자들이 그룹을 만들어 해당 요리채널을 성장시킬 가능성 (팬층 보유는 더 좋은 식사를 제공하도록 동기부여)



단순한 레시피정보, 식사공유 외에 생산적 요소는 무엇인가?

식사 섭취 모니터링으로 인공지능 알고리즘 → 나만의 관심있는 식재료·요리·쉐프 추천 → 맞춤형 식사메이트 매칭 다이어트·운동 내 목표에 맞는 인공지능 알고리즘 → 기능성 식재료·요리·쉐프 추천 → 부족한 영양분 보충·식단조절·건강관리

문제점요소 개선방안

플랫폼에서 재료 및 공간 제공을 해 줄수 있는가?

위쿡, 마켓컬리 등 관련 업체들과 협력을 통해 공유주방·레스토랑 등 조리도구 및 공간제공, 식재료 공동구매 연결

식사구매자에게 요리 채널의 신뢰를 어떻게 줄 것인가?

식사 후 엄선된 평가를 통해 채널등급 & 신뢰도 관리, 평점에 따른 보상·패널티제도



요리를 잘 못하는 식사제공자를 어떻게 성장시킬 것 인가?

식사제공자에게 쉐프(조력자)를 연결 / 식재료를 선택하면 인공지능 알고리즘이 식재료에 따른 요리 & 레시피를 추천

03-1. 자금요소조달계획

개발비 117백만원



외주용역비(3-671월)

디자인/퍼블리싱/프로그래밍 경력 8년이상 전문가구성



인건비 (9개월)

개발/엔지니어링/마케팅/관리 경력3년0상전문가구성 **장비** 6백만원



PC/프린터

개발에 필요한장비셋팅



웹서버/솔루션

플랫폼구축서버셋팅

광고비 11백만원



사용자모집 홍보 영상제작

국내모임어플위주광고등록



요리 SNS 마케팅/보도자료

코보지잡다요 / 지에떠 부스에떠

기타 8백만원

푸드 전시회 참가비

'코엑스 푸드위크' '서울식품전'

창업활동비

= 총 142백만원 (정부지원금70% + 대응자금30%)



1) 총 사업비 조성내역

정부지원금	자기부담금 예정액 (B=C+D)		총 사업비
신청 희망금액(A)	현금 (C)	현물 (D)	(E=A+B)
99,000천원	15,000천원	28,000천원	142,000천원

2) 사업비 세부내역

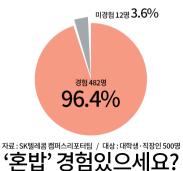
ы ө	세부내역(산출근거)	금액(원)	
비 목		정부지원금+대응자금(현금)	대응자금(현물)
이즈 요엽비	•플랫폼 구축 웹개발 및 퍼블리셔 (외주)	24,300,000	
외주 용역비	•플랫폼 구축 웹디자이너 (외주)	3,500,000	
	• PC 2대	2,100,000	
장비	• 프린터 1대	400,000	
	• 웹서버 패키징 솔루션 구입	3,000,000	
지급수수료	•국내 푸드 테크 전시회 참가비 (부스임차, 집기류 임차 등 포함)	4,000,000	
	•웹개발 및 관리자 (월310만원*1명*9개월)		27,900,000
인건비	•고객모집 및 마케터 (월220만원*1명*9개월)	19,800,000	
	•시니어급 엔지니어 (월470만원*1명*9개월)	42,300,000	
	•영상제작 및 편집	4,000,000	
광고비	•마케팅비(구글, 페이스북, 유튜브 등) (80만원*5개월)	4,000,000	
	•언론사 보도자료 활용 (30만원*10회)	3,000,000	
창업활동비	•비대면 서비스 활용(팀즈) (월22,500*10개월) •전문가 자문회의 (60만원*5회) •법인 주소지 서비스 (8만원*10개월)	4,025,000	
	합 계	142,325,000	

03-2.

시장진입 성과창출전략

주 소비자층

싱글족 & 혼밥족 & 1인가구 요리레시피·먹방·음식리뷰 등 전국민이 요리영상과 음식정보에 열광



국내 1인가구 560만명 추산 음식 관심도에 비해 요리하기 어려운 환경 → 배달앱 사용자 증가추세

> 집밥 요리에 대한 니즈 밀키트 시장 7000억원 전망



시장진출 전략

1인 먹방 스트리머 셀럽 중심 구독자(팬층) 형성 셀럽 요리를 함께 보고 + 먹고 + 나아가 이익실현화

기존 앱 '프립·아이디어스' 등 모임/재능/작품판매 서비스의 요리관련 유저들에게 홍보, 모집

차별점

비대면 식사 선호자들을 위한 일반 음식점보다 검증된 식사 위치기반(GPS) 지역주변 식사메뉴 채널추천 인공지능기반 내 영양상태관리, 식사추천

해외시장

수출망 확보

세계 3대 식품 박람회 호주'Find Food' 일본'FOODEX' 등 박람회 참관 업체들과 연계

글로벌 진출

오히려 해외가 가족·이웃과 함께 집에서 저녁식사를 요리 해먹는 문화

04-1.

대표자 및 직원역량 기술보호노력

01 / 대표자 현황 및 역량

- 15년이상대기업금융권SI시스템개발
- 인공지능 알고리즘 '니마시니Mnemosyne' 개발
- '지능의 본질과 구현(로드북 2018)' 저자
- '프로그래머, 수학의 시대(로드북 2020)' 저자
- 인공지능 알고리즘 '특허권자(특허번호 제10-2062139호)
- (사)한국인공지능협회 '인공지능 기술기반우수기업' 추천









02 / 팀원현황 및 역량

채용예정인력

직급	성명	주요 담당업무	경력 및 학력 등
부장	한혁	컨텐츠 제작 기획총괄	서강대학교 석사, 컨텐츠제작 경력10년이상
대리	황다슬	S/W 개발	공주대 컴퓨터소프트웨어 전공, 자연어 인공지능개발 경력3년

업무협력기업

순번	파트너명	주요역량	주요 협력사항
1	앤네이션(주)	서비스 기획설계, 디자인	시스템기획, 웹/앱디자인

03 / 기술보호노력

- 인공자능 학습에 기반한 식단정보, 영양관리, 맞춤요리 레시피 등의 DATA 정제
- 기능적으로 유사제품에 대한 권리 방어
- 기술특허계획 원천기술보호계획
- 물리적 보안을 위한 연구소 설립 후, 보안 담당자 지정하여 기술 유출방지 도모

04-2. 사회적가치 실현계획



감사합니다. Q & A



기술적 경쟁력

인프라



요리 제공자

요리 관리	수익 관리	프로모션 관리
등록 관리	비용관리	서비스 내 마케팅
참여자 관리	마진 관리	제공자 평판
장소 관리	수익 정산	장소 관리

사용자

핵심 서비스	부가 서비스	
구독	식품 구매	특정 제공자 매칭
식사 참여	클래스 참여	이벤트
모임 참여	공간 대여	영양 정보 제공

고도화 서비스



식자재 관리 시스템

기업	제공자/사용자
입점	예약
유통 정보	구매
배송	

공간 관리 시스템



02 경쟁대비 차별화

타 경쟁 서비스

단점 / 문제점

현 상황

차별성

요리를 쉽게 배울 수 있는 레시피 앱 서비스

식재료를 손질해서 배달해주는 밀키트(Meal-Kit) 서비스 요리 후 1인, 싱글족 가정에서 버려지는 식자재 양이 많음

소량의 간편한 패키징 대비 비싼 값을 지불하여 식재료 구매 레시피 제공 서비스들은 많지만 그 셰프의 요리를 직접 맛보지는 못함

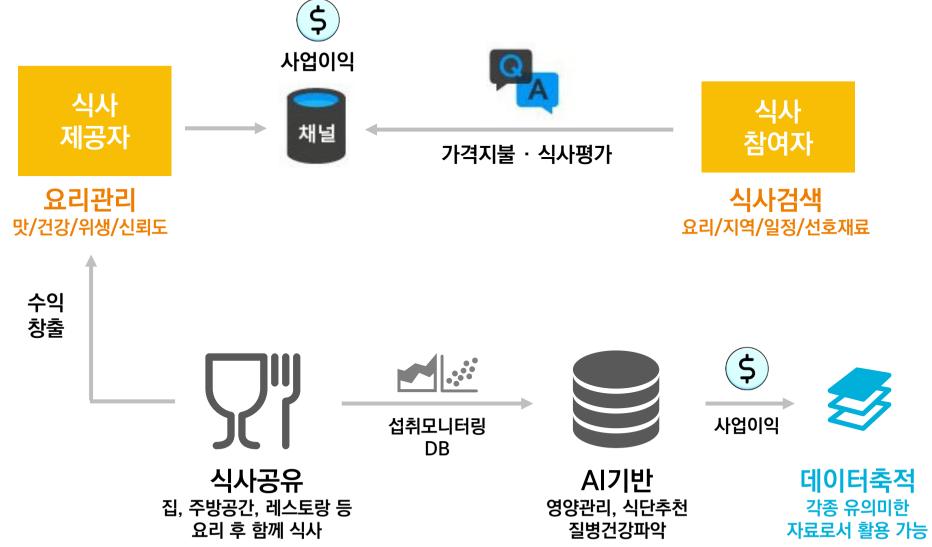
배달음식의 한정된 메뉴는 다양한 기호를 만족시키지 못함 요리하는 사람과 식사를 하는 사람과의 매칭 각자의 니즈를 해결

1인 크리에이터 시대에 맞는 1인 푸드채널로서 성장

자신만의 요리로 식사제공 수익화 & 상품화

인공지능 알고리즘활용 맞춤형 식단 큐레이션 제공

03 수익모델



04 사이트맵

