



**SHIN STARR** *presents*

“TEASER MEMORANDUM”

2020. 07

Copyright © 2019-2020 Shin Starr presents Corp. all rights reserved

---

PRIVATE & CONFIDENTIAL

---

**SHIN STARR** *presents*

# DISCLAIMER

티저를 비롯한 Information Memorandum(이하 “IM”)은 신스타프리젠프 주식회사에 투자하고자 희망하는 잠재적 투자자의 이해를 돕고, 당 회사와 관련된 거래의 참여여부를 결정하는데 필요한 기초적인 정보를 제공하고자 작성 및 배포되었습니다. IM에 포함된 정보 외에도 거래와 관련하여 추가적인 정보가 생성될 수 있으며, 투자자의 요구와 협의에 따라 IM이 수정될 수 있습니다.

IM은 본 거래를 검토하는데 필요한 일반적인 사실정보와 주관적인 예측정보를 전달하기 위해서 제공되는 것으로, 명시된 목적 이외의 어떠한 목적으로도 이용되어서는 안됩니다. 귀사 또는 귀하께서 IM을 수령하였다는 것은 IM에 포함된 모든 자료가 대외비임을 인지하고 이를 기밀사항으로 취급하여 간접적 또는 직접적으로 IM에 기입된 어떠한 사항도 제3자에게 유포시키지 않을 것에 동의한 것을 의미합니다. 이를 지키지 않았을 경우 법적 책임을 질 수 있음을 명시합니다.

신스타프리젠프 주식회사는 보다 새롭고 정확한 정보를 잠재적 투자자에게 제공하고자, 보다 새롭고 정확한 정보가 있을 경우 IM을 수정 또는 교체할 예정입니다. 또한, IM은 법적으로 제출되었거나 등록되지 아니하였으며, 어떠한 법률에 의하여도 승인된 것이 아님을 알려드립니다.

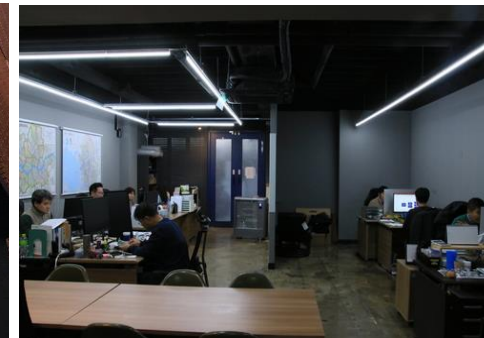
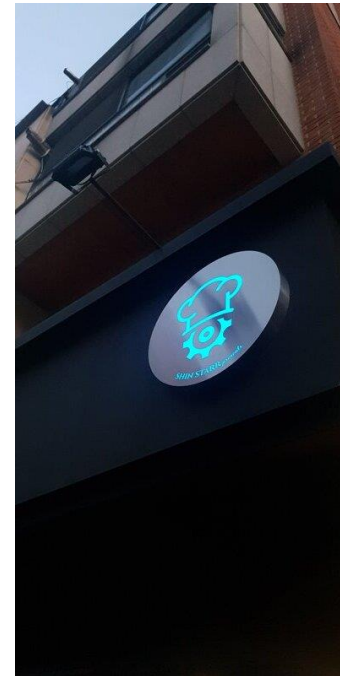
잠재적 투자자는 자체적으로 IM의 충실성과 적합성을 면밀히 검토하여 주시기 바라오며, 향후 당사와의 장기적인 협조관계를 유지할 수 있게 되기를 희망합니다.

## 회사 개요

신스타프리젠프는 자동화/로봇기술 기반 외식 프랜차이즈 스타트업  
뛰어난 한식(Food)과 독창적 기술(Tech)의 조화로운 융합을 통해 글로벌 외식시장 개척

“We believe in sustainable innovation to deliver better food”

	Description
회사명	신스타프리젠프 주식회사 (Shin Starr Presents Corp.)
설립일	2019년 11월
대표자	신기철, 신종명
자본총액	4.5억원 (Seed 8억원 펀딩완료)
주소	서울 마포구 어울마당로 94-14, 1층
임직원수	15명 (엔지니어 4명, 외식전문가 4명, 전문셰프 2명 포함)
홈페이지	www.shinstarr.com



## 주요 인력

우수한 기계/전기/컴퓨터공학 엔지니어팀, 최고 수준의 셰프, 외식 프랜차이즈 전문가들로 구성된 핵심인력



**신기철 KISH K. SHIN**

Co-founder, CEO

BTBL, (주)육칠팔/678USA, ESV,  
JIOS Aerogel, 미래에셋증권, ING은행  
한양대 사회학 학사



**신종명 JAY SHIN**

Co-founder, CSO/COO

모건스탠리 자산운용,  
테마섹 풀러튼 자산운용, 도이치증권  
한양대 전자전기컴퓨터공학 학사



**이상록 박사 SANGROK LEE, PH.D**

Co-founder, CTO

BTBL, 에센코, 파워로직스, 엠브라이트, 삼성SDI  
Ph.D, Duke University (Electrical Computer Engineering)  
MS, Univ. of Colorado (Electrical Computer Engineering)  
서강대 물리학 학사



**나광균 KEVIN NA**

수석연구원, R&D Engineering

엔토소프트, 에센코, 이라이트, 센버드,  
넥시솔루션, 대우일렉트로닉스  
한양대 전자전기공학 석사  
한양대 전자전기공학 학사



**유형석 CALVIN YOO**

F&B사업 팀장, F&B Business

F&B프랜차이즈 18년 경력  
독심한우, 엔타스, 창고43,  
아웃백스테이크하우스, 롯데호텔  
세종사이버대 외식 프랜차이즈 학사



**김주영 LOIS KIM**

요리연구 팀장, Food R&D

29년 경력 한식 셰프  
엔타스, 설마중, 더평양



**박찬돈 CHANDON PARK**

공돌이부엌 1호점 점장, F&B Business

10년 경력 한식, 중식, 일식 셰프  
엔타스, 호지카, AK 고메스시  
인하대학교 기계공학부

### 우리가 하는 일

신스타프리젠츠 주식회사(이하 'SSp')는 **한식 기반의 차세대 QSR 및 fast casual dining 외식 프랜차이즈 회사**입니다. 회사의 모든 외식브랜드에는 **SSp 고유의 로봇/자동화 기술이 적용**되어 기존의 방식 (타사) 대비 **높은 생산성과 수익성**을 보장합니다. 이러한 **코리안 푸드테크 프랜차이즈 브랜드**를 글로벌 외식시장에 선보이고자 **최고의 엔지니어들과** 정통 손맛의 **한식 마스터셰프**, 그리고 국내·외 **외식 프랜차이즈 사업의 전문가**들이 뭉쳤습니다.

### 글로벌, 매크로 트렌드

글로벌 외식산업 변화의 키워드는 **품질(quality), 편리성(convenience)** 그리고 **비대면(untact)**입니다. 이러한 **새로운 가치(new value)**는 최근의 온라인 소비 증가, 건강식에 대한 관심증대, HMR 및 밀키트(meal-kit) 판매급증 현상으로 나타나고 있습니다. **SSp는 시장이 요구하는 새로운 가치를 시장에 선도적으로** 제공합니다.

### 블루오션 글로벌 마켓

글로벌 외식시장에서의 K-food는 글로벌 엔터테인먼트 시장에서의 **K-pop 만큼이나 대세**입니다. 최근 몇 해, 미국내 일식 및 태국음식 수요가 지속적으로 감소하는 와중에도 K-food에 대한 미국인들의 수요는 지속적으로, 그리고 큰 폭으로 늘어나 기존의 **틈새시장(niche market)** 수준의 공급으로는 수요에 **턱없이 부족한 상황**입니다. 이렇듯 **무서운 속도로 성장하고 있는 market segment**에 상대적으로 작은 시장 **침투만으로도** 거대한 **가치창출의 기회**가 포착됩니다.

### 지속성장가능 새로운 패러다임

SSp의 모든 매장은 자사 기술브랜드 SPACE+ Technology™를 통한 **현저한 수준의 인건비 절약을** 구현하며, 이 모든 것은 기술을 지향하되 **맛에는 절대로 타협하지 않겠다**는 철학을 가지고 있습니다. 또한, SSp는 **새로운 딜리버리 패러다임**인 cook-en-route의 상용화를 **지속성장 가능한 QSR 프랜차이즈 사업모델**로 풀어내는 세계 최초의 푸드테크 회사입니다.

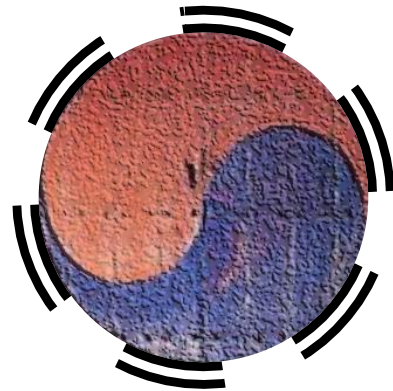
### World's 2nd

SSp는 Zume의 **선구적 실패사례**를 적극적으로 활용합니다. SSp는 구조적으로 **사업지속성(business sustainability)**이 크게 개선된 cook-en-route 사업모델을 **린스타트업 방식**으로 전개합니다. 또한, 선례 업체 덕분에 SSp의 타겟지역인 **샌프란시스코 Bay Area**을 포함한 워싱턴 및 시애틀 등지에서 cook-en-route 방식의 자동조리트럭 관련 상용화에 요구되었던 수많은 **환경적, 법률적 요구사항이 규제화 및 표준화** 그리고 **간소화**되어 SSp는 상당한 **시간과 비용의 절약**이 가능해졌습니다.

## 한식(K-FOOD)이 대세

K-food에 대한 미국의 수요 급증. 체계화된 한식 프랜차이즈의 부재로 수요 대비 공급부족 상황

2019년 Yelp 자료에 따르면, 한식의 상대적 수요는 지난 3년 사이 미국 전역서 급격히 상승.  
미국 30개 주요 대도시 중 29개 도시에서 한식 레스토랑에 대한 수요 급증.



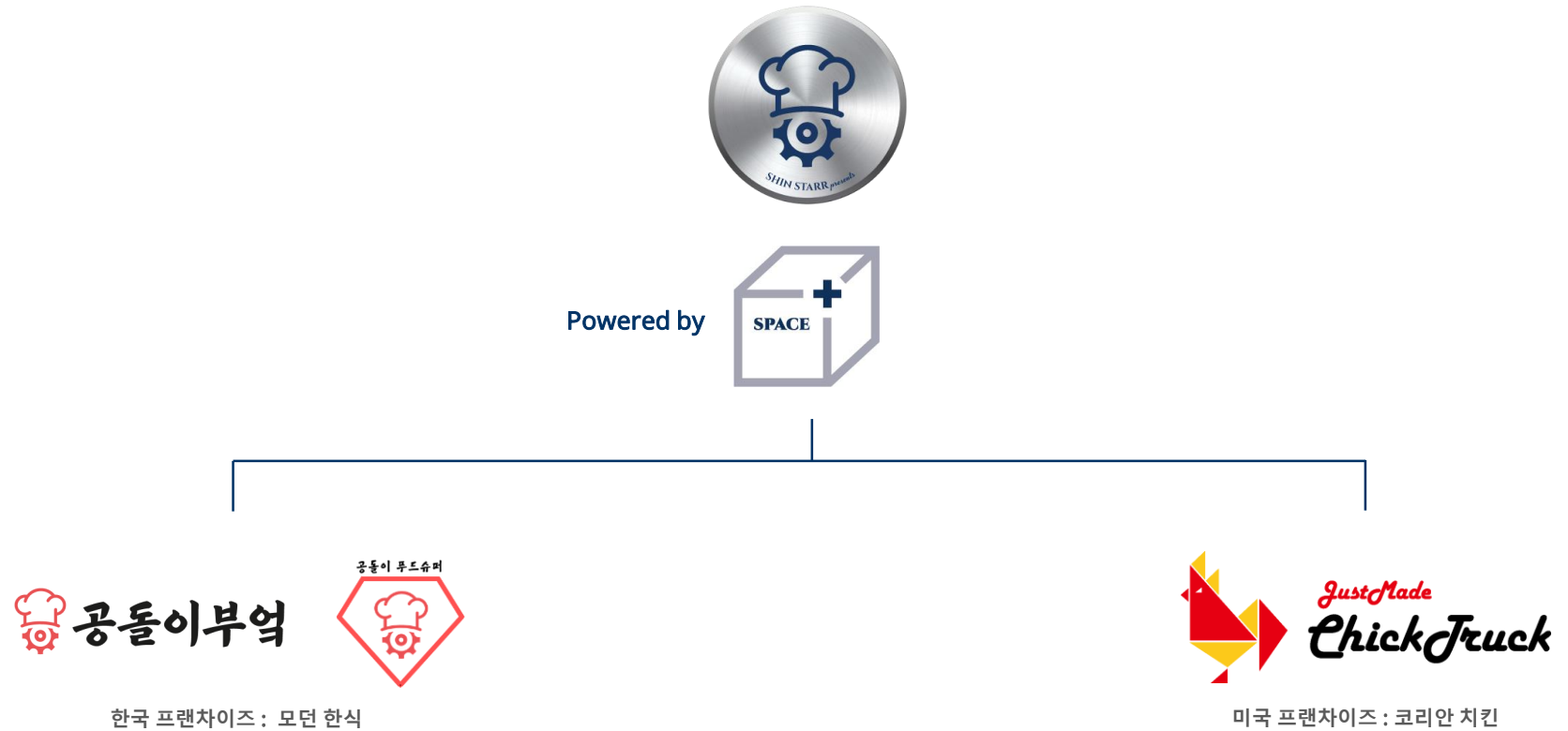
- 140% Phoenix
- 80% San Francisco, Portland, Seattle, Boston
- 70% New York
- 50% Atlanta, San Jose, Chicago, Houston

\* Relative demand is a category's share of U.S. page views across all food and restaurants on Yelp

*"if Japanese food was a romantic comedy, Korean food would be an action movie. Korean cuisine makes it all too easy for newcomers to fall in love with."* - a famous chef



Source : Euromonitor, The Washington Post



# SPACE<sup>+</sup>

## REDEFINING KITCHEN BEYOND SPACE

SSp의 기술브랜드 Space Plus Technology™는 자체개발 로봇/자동화 기술로 각 모듈(자동화 장비)이 하나의 통합시스템 상에서 유기적으로 운영되는 조리부터 서빙까지 전 과정의 무인화 운영을 실현하는 '주방자동화 모듈시스템'



### + 성장요인 제공

- 비용효율화 | 자동화 설비 및 로봇 적용을 통한 조리 프로세스 자동 시스템화
- 매장수익성 향상 | 주요 고정비 (인건비 및 임차료) 현저히 절감
- 음식품질 향상 | 절감된 비용을 더 좋은 식자재 사용에 재투자
- CAPEX 레버리지 | 확장성이 용이한 모듈화 시스템을 통해 신속하고 저비용의 사업 확장성
- 비대면 음식서비스 | 모빌리티 기술 및 자동화 시스템을 통한 비대면 서비스 (cook-en-route 지원)

Series  
메뉴, 업종별  
커스터마이징



Auto IH Wok

상용화 단계  
(특허 출원)  
B2B, B2C



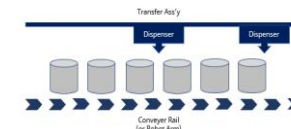
Software Integration

개발 단계  
(특허 출원)  
B2B, B2C



Auto Pressure Fryer

개발 단계  
(특허 출원 예정)  
B2B



Logistics System

설계 단계  
B2B



Packaging

설계 단계  
B2B

...

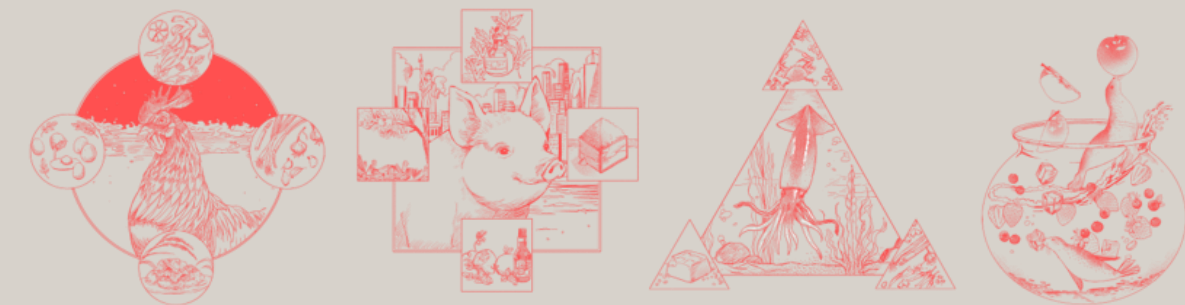
Seamless Integration into one system (SPACE+): 효율적인 메뉴 확장, 요리 및 식당 운영 효율성 증대



## 공돌이부엌

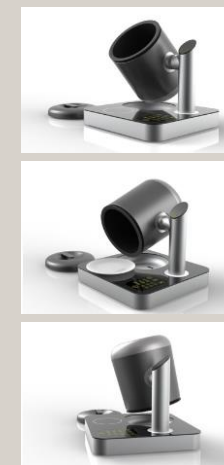
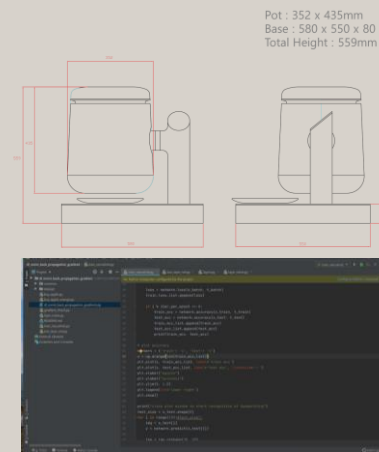
공돌이부엌은 신스타프리젠츠의 첫 번째 기술실증화 사업모델로서 2020년 여름, 서울 강남구 압구정 로데오거리 1호점이 오픈하며 주요 수익창출 수단으로서 활용될 예정입니다.

국내 외식시장을 타겟으로 안테나샵 역할도 병행하여 수행함으로써 푸드테크 기술의 입증 및 글로벌 시장확장으로의 초석이 될 것입니다.



**공돌이부엌**  
**메뉴소개**

첫 상용화 주방자동화 장비 Auto wok 적용하여 메뉴의 약 50% 자동조리  
29년 한식전문가 셰프의 손맛을 “레시피 알고리즘”으로 재현하여, 메뉴의 일관된 맛과 완성도 구현



Auto-cook mode

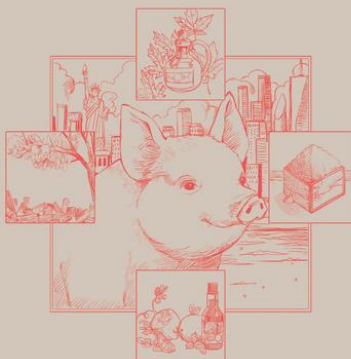
Serve mode

Cleaning mode



	물 판 부 록 속	36,000
₩	54원 일일 물 고가면 연초 및의 첫 사출속을 수미로 할로프 만든 물품의 담배속	
₩	물 판 부 록 속	36,000
₩	54원 일일 물 고가면 연초 및의 첫 사출속을 수미로 할로프 만든 일련된 물품의 담배속	
₩	물 판 부 록 할 합 비	28,000
	물판의 물품과 물이내의 물이내를 질로 보았어 일련된 물품의 할합에	시드 : AKNB
₩	법 단 공 용 이 랑 감 정	22,000
	국내총생산 할고프를 사용하여 국공채 어프로스트로 모든 거래속을 절취할로리	
₩	열 큰 사 물 랑 합 함 (당량부)	10,000
	형상 절단으로 여인한 것 같습니다. 원 사출속으로 만든 한층 굵은 것이 될것	
₩	물 판 비 열 방 적 시 (당량부)	12,000
	대용하여 혹은 절단하고 주사 없이 이루어진 알맞고 주정된 완성	
	사 이 드 매 뉴	
	창 치 마 요 루 먹 밍	4,900
	추 가 누 룡 지	5,500
	수 카 도 르 리 북	5,000
	록 례 양 년 밍	2,000
	수 세 메 이 런 150% (당량부)	7,500

1. 사이트 매뉴를 제외한 원의 모든 메뉴에는 로고/리플렛 및 사물극속의 이론 새롭습니다.
2. FISH WATER는 1인 1방 무료 제공되며 우유 시 2,000원입니다.
3. 모든 베이컨은 뉴욕에서 베이컨을 직접 전수받아 만든 수제 베이컨입니다.



	배 이 언 아 스 라 마 거 스	26,000
	녹색의 큰 절구가 한입 먹고 울려퍼져 울음만 있	
	배 이 언 수 육	27,000
	녹색의 큰 절구가 배이언을 서양으로 먹은 수 있구나 확인한 것, 울음은 소리스	
ㅍ	배 이 언 순 우 부 무 태 진 줄	26,000
	수대 배이언: 영토 표시, 수대 배이언, 조식종우를 수컷화 한 절구로이	
ㅍ	배 이 언 열 밤 창 식 (당량한)	12,000
	배구로로 붉은 수대 배이언은 붉은 창식 밤식 사육하진 것같이로 주성한 열한	
ㅍ	배 이 언 톨 면 창 식 (당량한)	12,000
	배구한 절구와 녹색의 수대 배이언 수컷의 주성한 절구로배이언	
	사 이 드 배 류	
	참 치 마 요 주 역 막	4,900
	추 가 누 종 지	5,500
	수 야 가 로 리 목	5,000
	록 제 양 연 밥	2,000
	수 제 배 이 언 1천 (당량한)	7,500

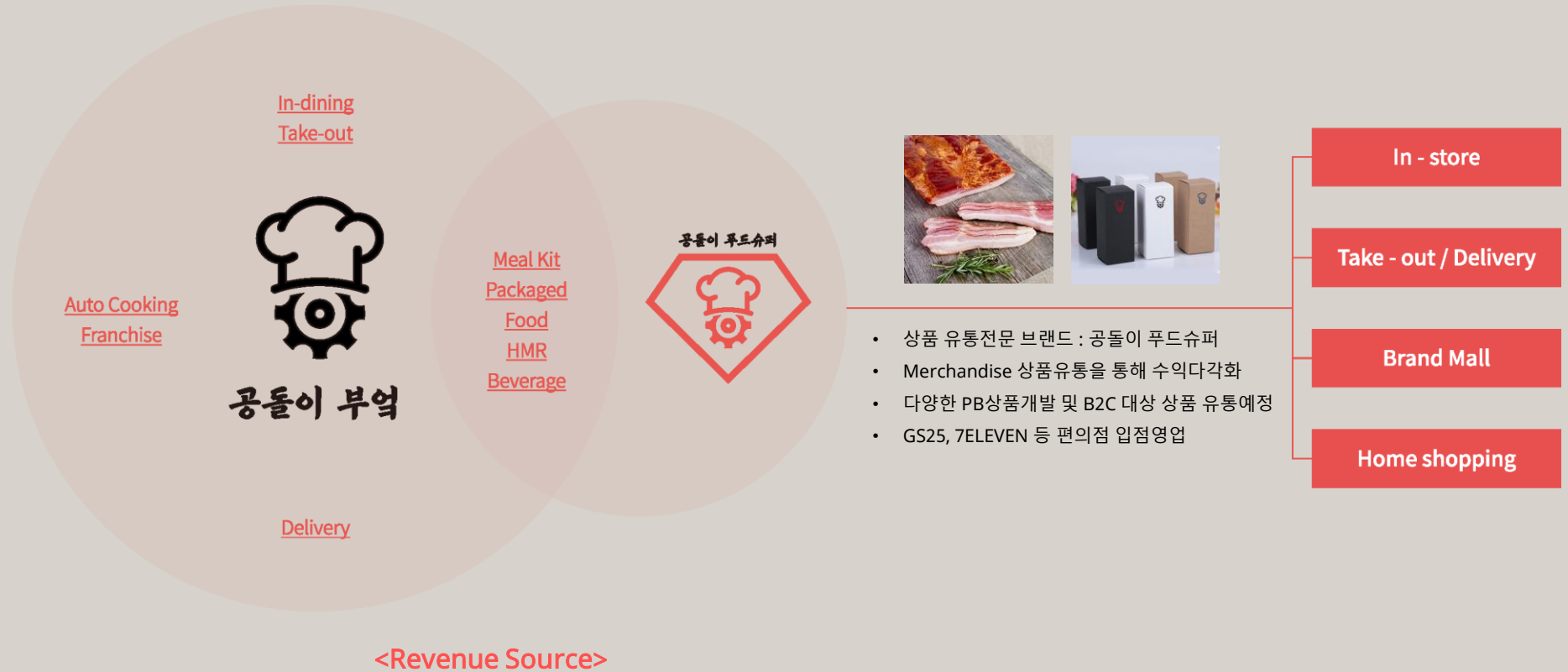
1. 식이요법을 제외한 위의 모든 메뉴에는 도토리묵과 달걀 사용독수리 미분 제품입니다.
2. F10 WAF에는 1인 1명 무료 제공되며 추가 시 2,000원입니다.
3. 모든 메뉴에는 녹두에서 채취한 직접 천수만두 한송이 속에 들어있습니다.

[illegible]

1. 아이드레를 제외한 원의 모든 멤버는 요리학과를 갈 것을 약속한다.
2. FIFTY FIFTY는 1년 1명 무료 제공되어 총가 이 2,000만원이다.
3. 모든 멤버들은 뉴욕에서 레지스터를 직접 연습받아 나온 스타 멤버들이다.

## 공돌이부엌 수익모델 다각화

공돌이부엌 운영 및 HMR / PB제품 유통을 통한 수익다각화  
계열사 브랜드 통합몰 '공돌이 푸드슈퍼' 운영을 통해 가정간편식 시장 본격진출



## PROOF OF CONCEPT

실증화 모델 및 현금창출 수단으로서 공돌이부엌 활용  
최초의 SPACE+ Technology 적용 모던 한식 레스토랑 브랜드

60% ↓

직원수  
(10명 → 4명)

1.5천만원 ↓

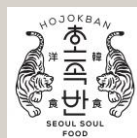
월 인건비 감소액

13% ↑

추가매출 발생  
브랜드몰 상품매출 등 부가사업 영위

34%

영업이익률  
국내 외식업 평균 14%



 공돌이부엌

	호족반 압구정점	공돌이부엌 압구정로데오점
전용면적	25평	28평
좌석수	24개	38개
주방인원	8명	2명
홀인원	2명	2명

\* 상기 외 회전율, 객단가, 투자비 등 거의 동일함

- ✓ 인건비 절감을 통한 더 좋은 재료 사용
- ✓ 안정적인 cashflow 창출가능
- ✓ 자동조리시스템 testbed 활용

(출처 : 호족반 압구정점 대비 공돌이부엌 압구정로데오점 자체 비교)

## THE PROCESS

### 푸드와 테크의 조화

끊임없는 연구개발과 테스트를 통해 모든 기술은 자체 개발  
기술이 적용될 외식브랜드는 초기 기획단계에서부터 다양한 실질 F&B환경 변수를 고려한 담금질 과정으로 탄생



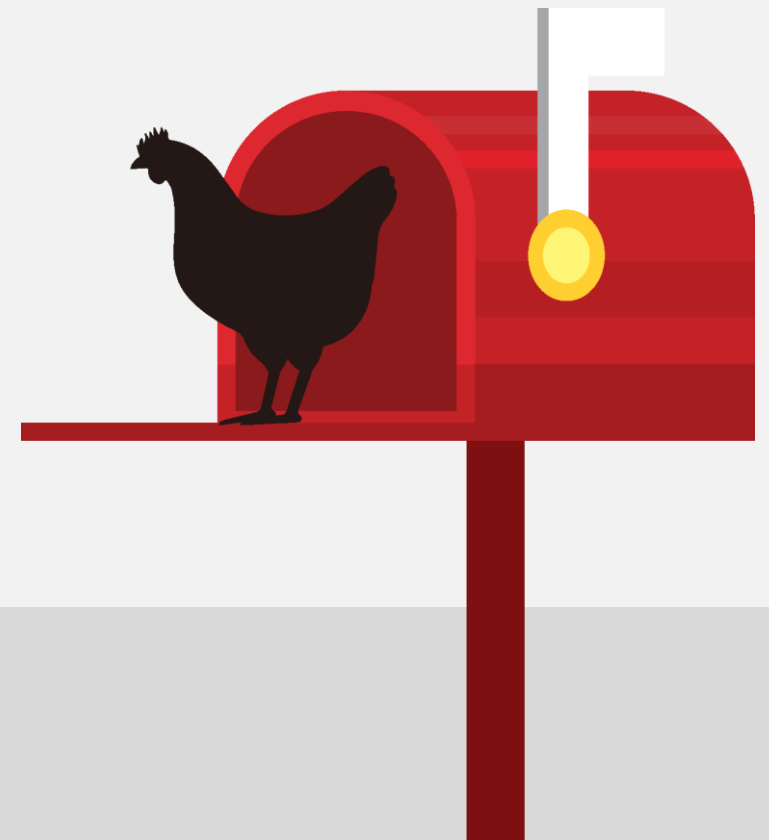


*Just Made*  
**Chick Truck**

JUSTMADE CHICKTRUCK™ - 무인조리 치킨트럭

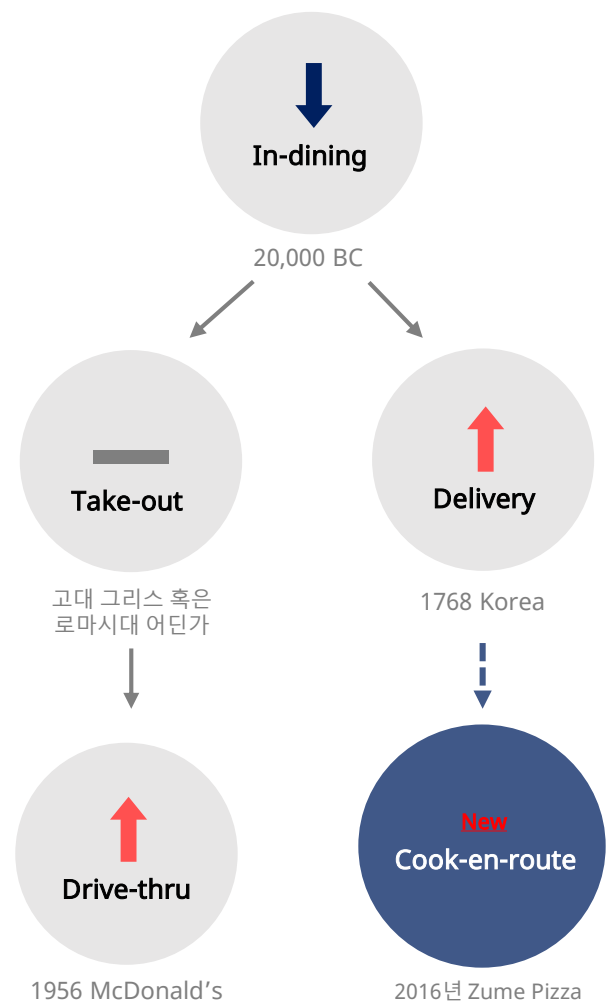
"just freshly made chicken"

The most delicious chicken is always the just freshly made chicken.  
just freshly made chicken at your door.  
... even in your mailbox  
... for real.

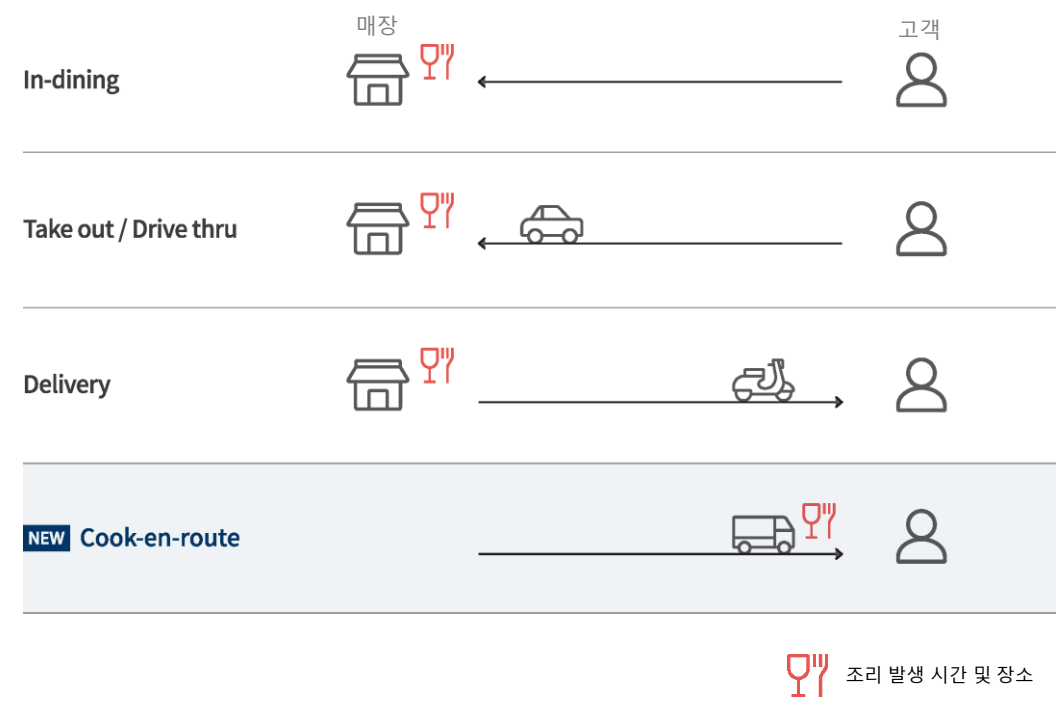


COOK-EN-ROUTE

유례없는 세계적 전염병의 여파로 근본적인 소비패턴의 변화 촉발. 현대인의 외식 소비행태 및 음식 패러다임의 변화  
주방 무인자동화조리 기술의 도움으로 음식의 조리를 배달중에 수행하여 조리 완료시점에 고객에게 제공하는 차세대 딜리버리 방식

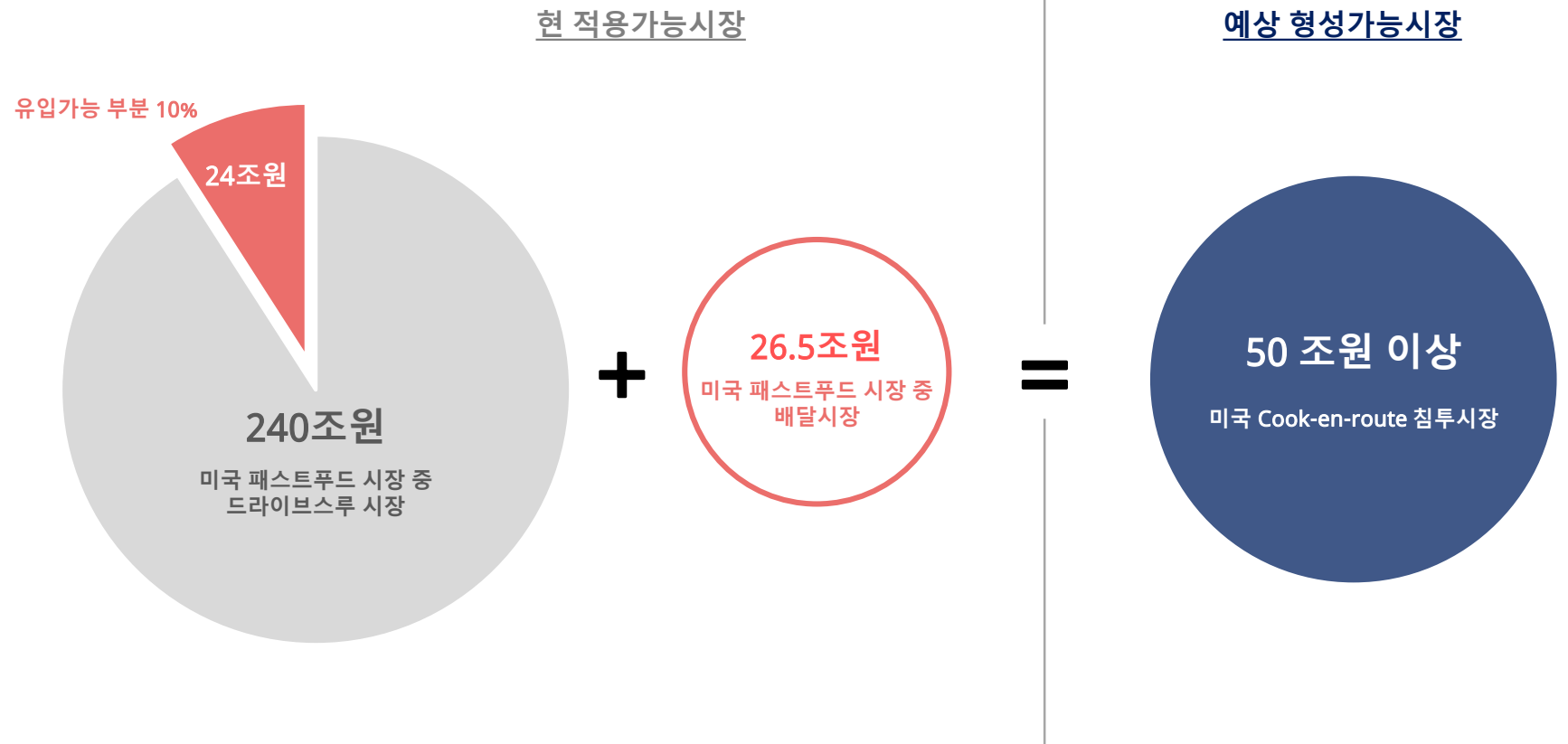


“COVID-19로 인해 변화되는 외식산업”



## 타겟 시장

글로벌 모멘텀과 맞물려 적용가능시장 지속 확대중. Cook-en-route 시장 선점을 통한 선도기업으로 자리매김 목표



Source :  
The U.S. Census Bureau, 2017, Accommodation and Food Services Summary Statistics  
IBISworld, 2019, Market Research Report - Mexican/Korean Restaurants Industry in the US  
The Korean Food Promotion Institute, 2018, Global Korean Dining Reports



### 세계 최초 cook-en-route 치킨 트럭

powered by SPACE+ Technology™



### 비대면 무인 픽업존

음식 수령 자동화



### 탈중앙화 딜리버리

기존 모델 (Uber Eats, 배달의민족) 대비  
효율적인 비용구조



### 주문예측 및 배차 알고리즘

실시간 조리 현황, 식자재 재고, 교통상황,  
축적 주문데이터 기반 (빅데이터 활용)



### 앱 연동

실시간 트래픽 및 가용트럭 모니터링  
온라인주문 및 실시간 배달 프로세스 확인가능  
(App / Web / SNS / IoT 오더)



**1**

### 단 한 명

드라이버 및 점장 역할 동시 수행



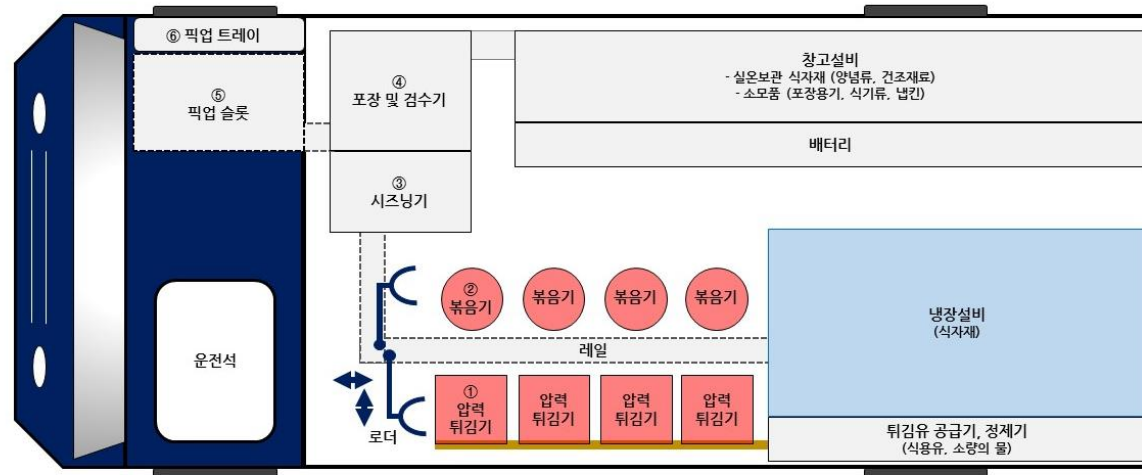
### 친환경 & 사회적책임 실천

방목한 닭 사용, 친환경/생분해 포장재질  
사회공헌 및 소외계층 지원활동



### 맛있는 한국식 치킨

소비자에게 중요한 것은 결국 '맛'  
전세계 밀레니얼이 열광하는 한국식 양념치킨



- Autonomous cooking with mobility (trucks)
- Detachable chargeable battery
- Automated pressure fryer & auto wok
- Refrigerated storage
- Contact-free dispenser customization
- Autonomous loader and logistics system
- Autonomous packaging process
- Cloud server linked allocation processing
- Big data based demand prediction AI
- Real-time GPS tracking & App/Web/SNS/IoT order

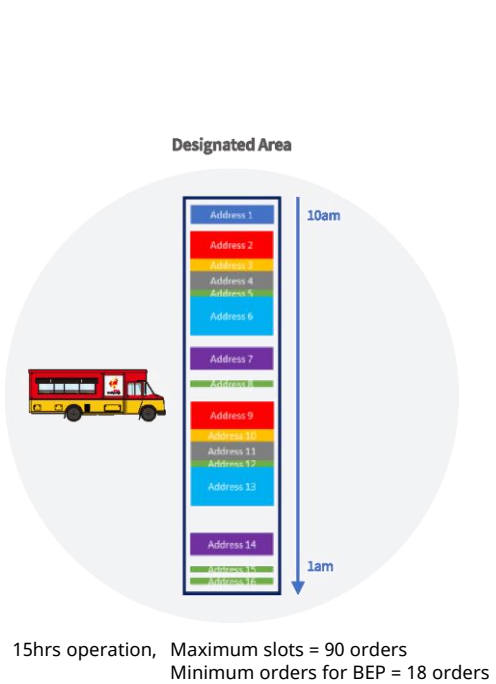
“최소 5개 푸드테크 기술”

+

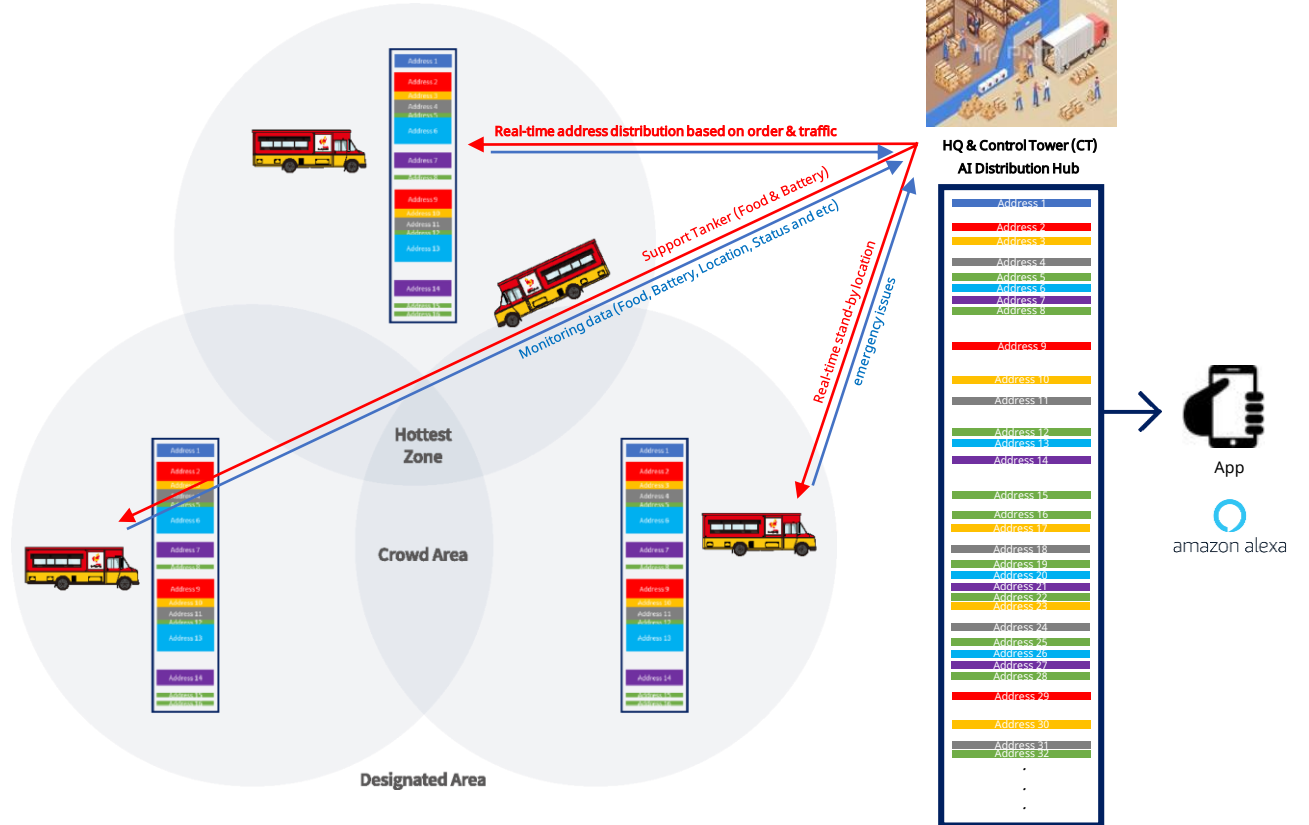
“최소 3개 IoT/AI 기술”

적용예정

트럭 1대 운용시



트럭 다수 운용시



## KOREAN CHICKEN IN ANOTHER LEVEL

모든 메뉴는 공돌이부엌(국내용 브랜드)을 통해 개발 및 시장검증 완료된 것을 채택



### 프라이드 치킨 Cook around



### 코리안 스타일 프라이드 치킨

- 한국 치킨요리 중 가장 세계적으로 대중적
- 전세계 사람들에게 널리 알려지고 인정 받는 음식
- 오리지널 소스 레시피 (오리지널, 간장, 양념)
- 치킨무와 함께 제공됨
- 자동조리 압력튀김기를 통한 조리 개발중

### 누룽지 백숙 Meal-Kit



### 정통 누룽지백숙의 재해석

- 스테미너 및 원기회복에 좋은 전통적인 보양식
- 아시안 고객에게 널리 알려진 음식 (중국, 싱가포르)
- 최소 30~40분 이상 시간이 소요되는 정성이 들어가는 요리
- 찹쌀누룽지가 함께 제공됨
- 밀 키트로 개발중 (수비드 기술 사용을 통해 빠른조리가능)





### 닭갈비 Meal-Kit



### 한국의 닭갈비

- 한국인의 소울푸드
- 아시안 고객에게 널리 알려진 음식 (중국, 일본, 싱가포르)
- 양념에 재운 닭(간장소스 혹은 매운양념)과 푸짐한 채소
- 떡, 면, 치즈사리 등과 함께 제공됨
- 밀 키트로 개발중

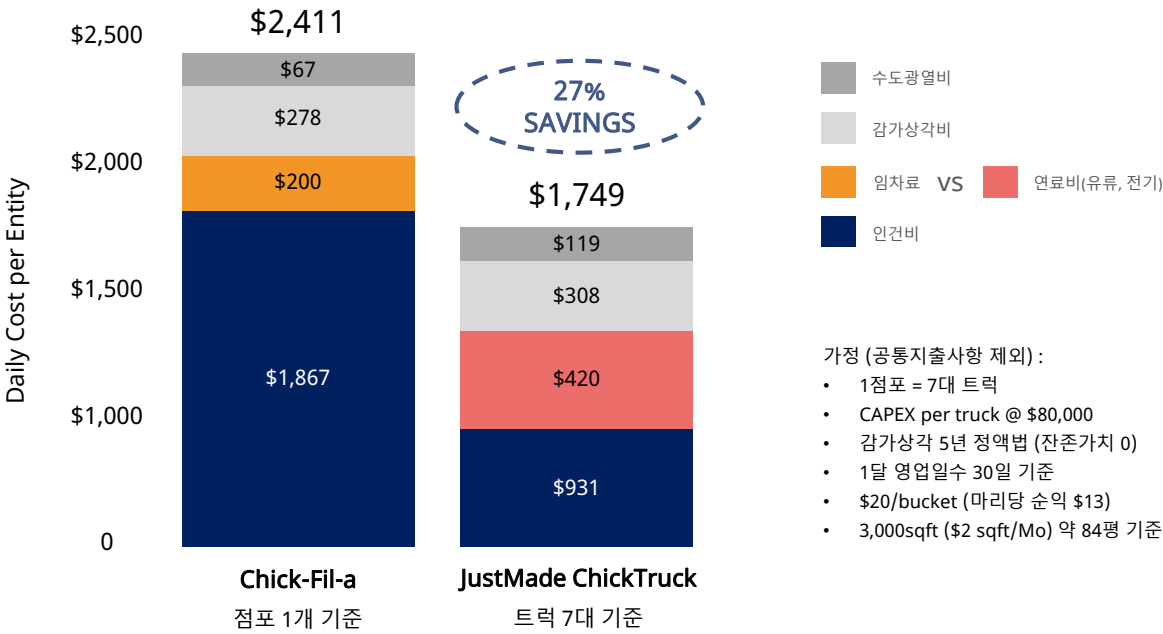
JustMade ChickTruck’s proposes 2x ROI  
Compared to segment leading benchmark

				
투자비용	\$1.25M	\$850,000	\$650,000 1개	\$550,000 7대+
평균매출	\$2.7M	\$1.4M	\$1.8M	\$2.28M
세전이익	\$885,360	\$43,400	\$303,800	\$581,306
ROI	70.8%	5.1%	55.2%	105.7%
자본회수기간	1년 5개월	19년 7개월	1년 10개월	12개월

가정 (공통지출사항 제외) :

- 1점포 = 7대 트럭
- CAPEX per truck @ \$80,000
- 감가상각 5년 정액법 (잔존가치 0)
- 1달 영업일수 30일 기준
- \$20/bucket (마리당 순익 \$13)
- 3,000sqft (\$2 sqft/Mo) 약 84평 기준

일일 운영비 추정



Better Quality

- 갓 조리된 프라이드 치킨
- 더 좋은 식자재 사용가능
- 자동화 조리로 위생문제 미발생

지속가능성

- 임차료 미발생
- 약 27%의 운영비용 절감 (동일 투자비 가정)
- 오프라인 매장대비 탁월한 이익률

확장성

- 기존 점포대비 투자비 1/7
- 규모의 경제 및 네트워크 효과
- 각종 부가사업 영위가능 (HMR유통, 데이터, 모바일금융 등)

## 지식재산권

로봇/자동화기술 관련 지식재산권의 지속적인 개발 및 확보를 통해 독보적인 포지셔닝 및 경쟁우위 확보

2020년 상반기,  
특허 3건 + 상표 1건 출원

인덕션 히팅 방식으로 구동되는 오토웍 설계 (IH based autowok for **Gondori Kitchen**) [출원]

Cook-en-route 방식의 무인치킨트럭 조리 프로세스 및 구동 방식 (ChickTruck 'cook-en-route' fried chicken truck process and method) [출원]

무인치킨트럭 주문처리시스템 및 이와 연동된 실시간 트럭배치 알고리즘 (Cook-around control tower - order taking - system algorithm)

공돌이부엌 상표 [출원]



2020년 하반기,  
특허 3건 이상 출원예정

자동화 압력튀김기 설계 및 디자인 (Autonomous pressure fryer for ChickTruck)

무인치킨트럭 트레이 자동 반출시스템 (Contact-free Dispenser system for ChickTruck)

음료병 부착형 캡슐 형태의 액기스 자동주입장치 및 믹싱 방식 (Beverage capsule and one-stop mixing method)

이후 출원예정



무인치킨트럭 전용 앱과 연동된 시스템 소프트웨어 레이어 구동방식 (Software layer that drives ChickTruck ordering experience)

무인치킨트럭으로 수집된 big data내 unique dataset과 이를 기반으로 하는 머신러닝 관련 기술 (ChickTruck 'cook-around' collected unique dataset and related machine learning related IP)

무인 치킨트럭/드론 관련 - 자율주행, 드론 등

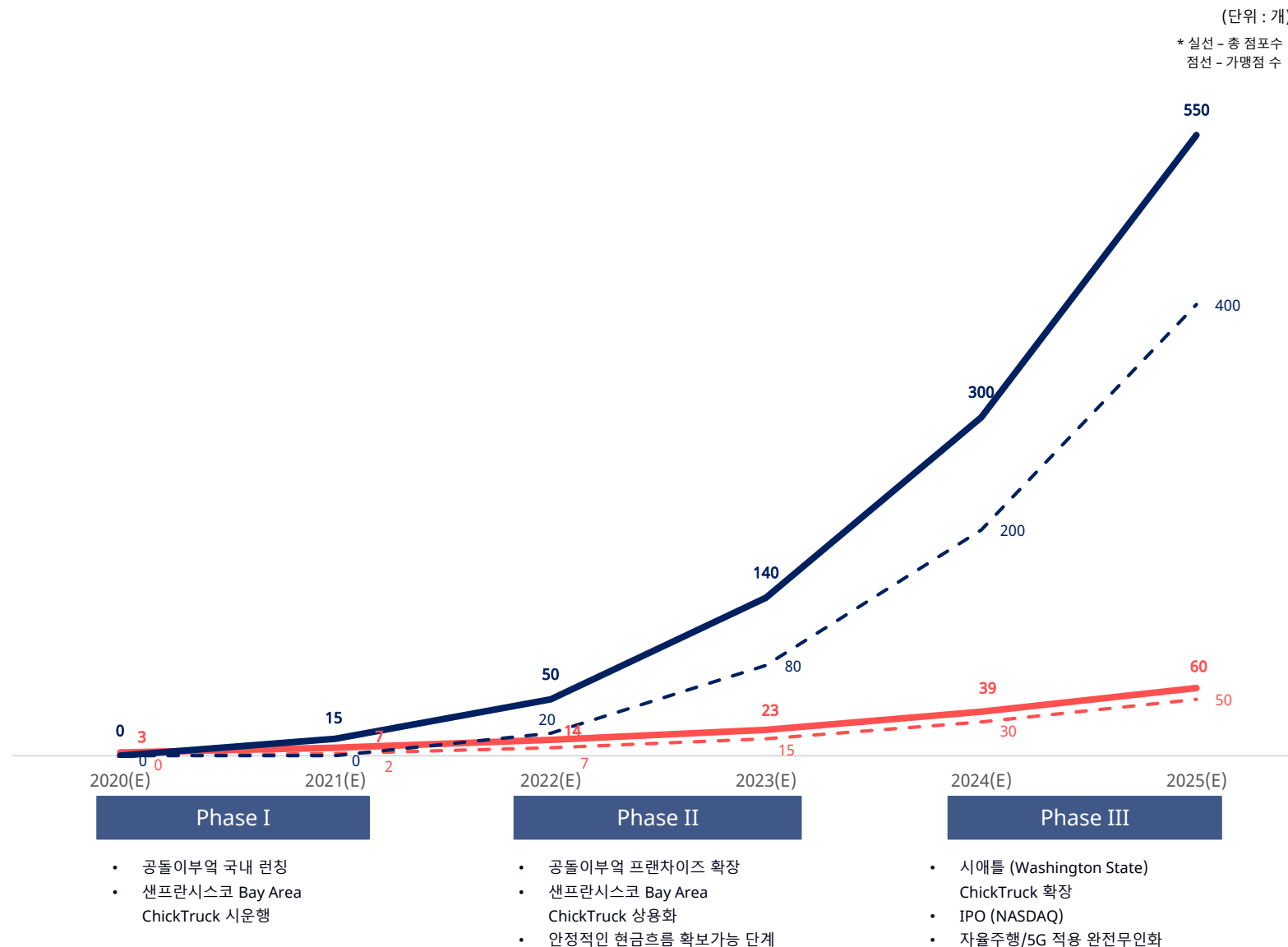
R&D 파이프라인

자사 브랜드별 기술 상용화 파이프라인 및 일정

			2019		2020										2021		2022			
			Nov	Dec	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec	1st half	2nd half	1st half	2nd half
 공돌이부엌	H/W	Auto wok (Gen1)	v0.1		v0.5		v0.9	LAUNCH	NEXT GEN R&D											
	S/W	Firmware (Recipe algorithm)	v0.1		v0.5		v0.9	v1.0	v1.x											
	H/W	Auto fryer						v0.1		v0.5		v0.9	v1.0	v1.x						
		Auto wok (Gen2)							v1.0	v1.x	v2.0									
		Auto loader & transfer							v0.1	v0.5	v0.9	v1.0	v1.x							
		Auto packager							v0.1	v0.5	v0.9	v1.0	v1.x							
	S/W	Demand prediction & order processing AI				v0.1			v0.5		v0.9	v1.0	v1.x							
		Order App / Web / IoT								v0.1	v0.5	v0.9	v1.0	v1.x						
		Real-time GPS allocation AI									v0.1	v0.5	v0.9	v1.0	v1.x					

## 예상 점포 수

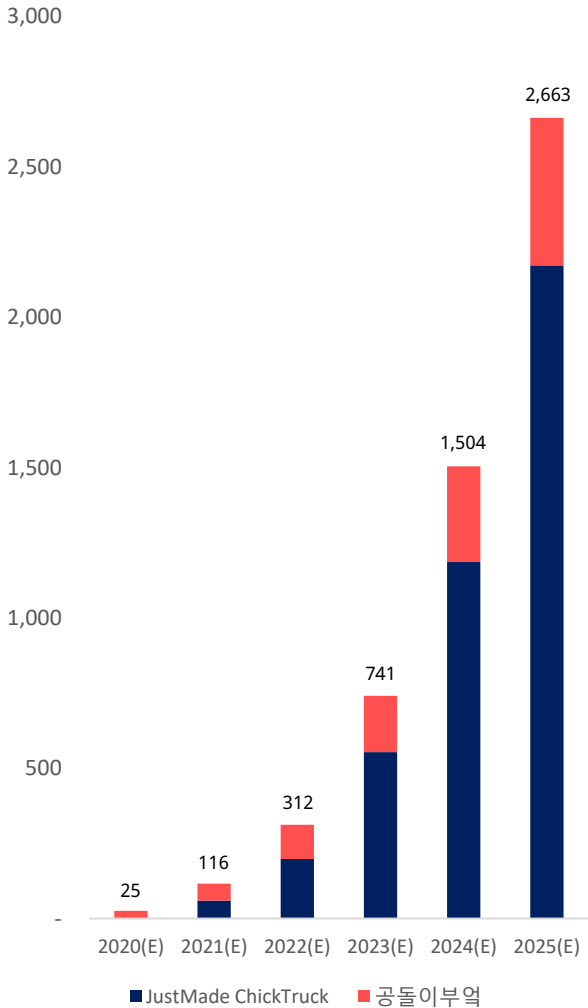
안정적인 직영점 확장 시나리오 및 가맹점 확장계획



추정 손익계산서

점포매출 그래프

(단위 : 억원)



매출 추정근거

- 점포매출  
= 매장수 \* 예상평균매출
- 유통매출  
= 품목수 \* 품목별 평단가 \* 연 예상판매량
- 가맹점매출  
= 물품공급대금 + 로열티수익

비용 추정근거

- 매출원가  
= 점포/상품/제품별 매출원가를 개별적용
- 인건비  
= 현 인원대비 매년 50%씩 인원증가  
(연 급여 상승률 2% 기준)
- 감가상각비  
= 설비, 집기, 비품 등 5년 정액법
- 임차료  
= 4년마다 2배 규모의 사무실 이전 가정
- 연구개발비  
= 매출액의 5%  
(초기연도 실비)
- 광고비  
= 매출액의 3%

\* 보수적 작성기준  
\* 점포오픈비 등(CAPEX) 점포매출원가 안분

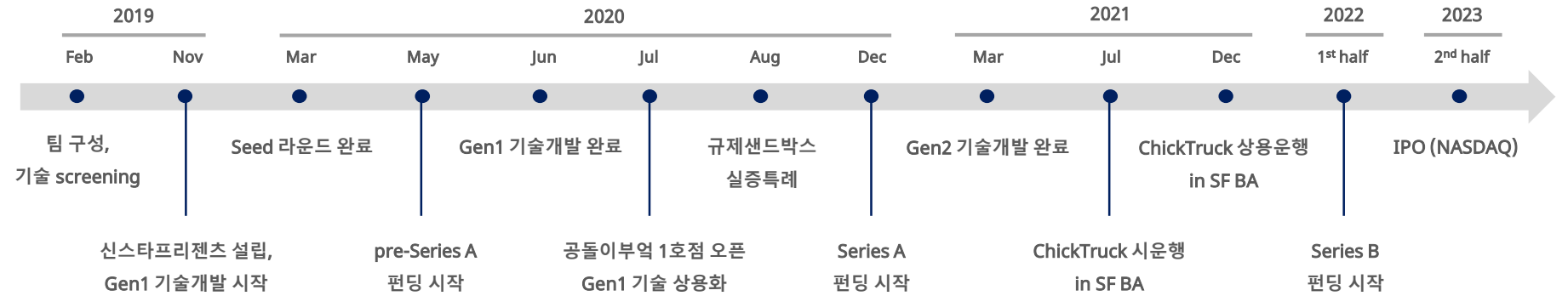
추정 손익계산서

(단위 : 백만원)

	FY2020	FY2021	FY2022	FY2023	FY2024	FY2025
매출액	2,464	12,299	33,695	77,641	161,155	313,560
I. 직영점매출	2,451	10,012	25,475	61,852	125,886	225,480
1) 공돌이부억	2,451	4,086	5,720	6,537	7,354	8,171
2) ChickTruck	0	5,927	19,755	55,315	118,532	217,309
II. 가맹점매출	0	1,634	5,720	12,257	24,514	40,857
III. 유통매출	13	652	2,500	3,532	10,754	47,222
매출원가	1,828	9,084	24,965	56,924	117,142	218,219
매출총이익	636	3,215	8,730	20,717	44,013	95,341
판매관리비	1,364	2,468	4,761	8,656	15,958	28,549
임직원급여	905	1,158	1,628	1,931	2,435	2,688
연구개발비	150	615	1,685	3,882	8,058	15,678
광고선전비	74	369	1,011	2,329	4,835	9,407
영업손익	(728)	747	3,969	12,061	28,055	66,791
법인세(20%)	0	149	794	2,412	5,611	13,358
당기손익	(728)	597	3,175	9,649	22,444	53,433
매출성장률		399%	174%	130%	108%	95%
매출원가율	74%	74%	74%	73%	73%	70%
영업이익률	-30%	6%	12%	16%	17%	21%

## MILESTONES

아직 갈 길이 멉니다. 하지만 역사는 오늘도 계속 쓰여집니다



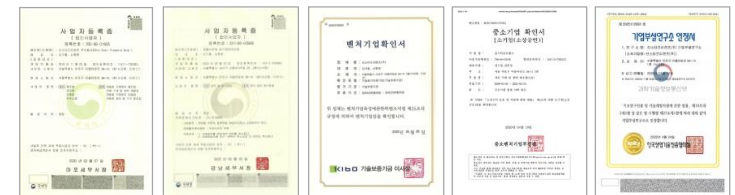
### 투자유치 시나리오

투자라운드	Seed	pre-Series A
목표액	10억원	10~20억원
투자유치금액	8억원	(진행중)

### 언론보도



### 인증 현황



### 특허 / 상표 현황



10억원

45%	R&D 자금
30%	국내사업 확장
15%	미국사업 준비
10%	마케팅 및 홍보

### 2021년 목표

- 국내 : 대한상공회의소 규제샌드박스 실증특례를 통한 무인조리 치킨트럭 한시적 운영허가 (1+1년)
- 미국 : 샌프란시스코 Bay Area, CA에서 무인조리 치킨트럭 시운행 후 상용화

### 성과 지표

#### 2020년

- 한국 공돌이부엌 직영점 3곳 운영을 통해 전사적 차원의 손익분기(BEP) 달성
- 대한상공회의소 신속확인(현 진행중) 절차 완료 및 실증특례용 무인조리 치킨트럭 프로토타입 1대 제작

#### 2021년

- 공돌이부엌 직영점 5곳, 가맹점 2곳 운영을 통한 외식 프랜차이즈 가맹사업 본격화
- 미국 샌프란시스코 Bay Area에서 JustMade ChickTruck™ 3대 시운행

“WE MAKE YOU PROUD”



**SHIN STARR** *presents*

Tel. 02-336-5982 | Fax. 02-336-5983  
서울특별시 마포구 어울마당로 94-14, 1층  
[www.shinstarr.com](http://www.shinstarr.com)

#### CONTACT

신기철 대표  
서동우 과장

k@shinstarr.com | 010-3710-2734  
william.seo@shinstarr.com | 010-9937-1729